Penne pommes de terre haricots

Ingrédients

- 250 g de Penne Rigate à la farine de riz complet et sans gluten Rustichella d' Abruzzo
- 2 cuillères à soupe de pesto déjà préparé
- 200 g de haricots verts
- 2 pommes de terre moyennes
- Parmesan Parmigiano Reggiano râpé

Préparation

- Éplucher les haricots verts et les couper en deux s' ils sont trop longs.
- Éplucher les pommes de terre, les couper en cubes et les laver avec les haricots verts.
- Plonger les haricots et les pommes de terre dans l'eau bouillante salée.
- Quand l' ébullition reprend, ajouter les pâtes.
- Faire cuire les pâtes al dente.
- Garder une louche d' eau de cuisson dans la casserole et y ajouter les pâtes, les légumes et le pesto.
- Mélanger jusqu' à ce que le mélange ait une apparence crémeuse.
- Servir les pâtes au pesto immédiatement, saupoudrées de parmesan râpé.

Pour 4 personnes - Préparation : 20 min