



# Tortiglioni au pesto de noix

## Ingédients

- 400 g de Tortiglioni à la farine de sarrasin Bio et sans gluten Rustichella d'Abruzzo
- 150 g de cerneaux de noix
- 75 ml d'huile d'olive extra vierge
- 50 g de feuilles de basilic frais
- 100 g de parmesan Reggiano râpé
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de persil
- Sel

## Préparation

- Laver le basilic, le mettre dans le mixeur et y ajouter les cerneaux de noix, l'huile d'olive, l'ail, le sel, quelques feuilles de persil et 2 cuillères à soupes de parmesan Reggiano râpé.
- Mixer le tout pendant quelques secondes de façon à obtenir une crème plutôt dense.
- Entre temps, faire cuire les tortiglioni dans une grande casserole d'eau salée et les égoutter al dente. Réserver une louche d'eau de cuisson.
- Verser les tortiglioni dans une grande poêle et y ajouter le pesto préparé, puis la louche d'eau de cuisson mise de côté.
- Faire revenir les tortiglioni à feu vif pendant 2 minutes.
- Disposer dans les assiettes et servir bien chaud saupoudré de parmesan reggiano râpé.