

PASTAGENUSS

Spaghetti, pesto à la betterave



KOMEKO



INGRÉDIENTS (2 Personnes)

2 sachets KOMEKO Spaghetti

- 1/2 Branche de céleri
- 1 betterave cuite
- 15 g Pignons de pin
- 4 cas Huile d'olive
- 1/2 cac Vinaigre balsamique
- Sel
- Poivre
- Parmesan rapé
- Noix concassées



PRÉPARATION

1. Lavez votre branche de céleri puis coupez-la en fins tronçons.
2. Dorez les pignons de pin dans une poêle anti-adhésive sans matière grasse sur feu très vif en prenant soin de mélanger constamment.
3. Coupez la betterave en morceaux. Mixez-en la moitié avec la moitié de l'huile et les pignons.
4. Plongez les spaghettis dans une casserole remplie d'une grande quantité d'eau bouillante salée et faites-les cuire 2 de minutes. Égouttez-les.
5. Dans un saladier, mélangez les pâtes avec le pesto de betterave puis ajoutez les morceaux de betterave, le céleri tranché, le reste de l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre.
6. Répartissez les pâtes dans 2 assiettes. Agrémentez-les de noix grossièrement concassées et de parmesan râpé puis servez sans attendre.



Sans Gluten



www.komeko.de

