

PÂTES AUX CAPRONS

Ingredients

- 250G DE PÂTES
- 40G DE PIGNONS
- QUELQUES FEUILLES DE BASILIC
- 1 GOUSSE D'AIL
- PARMESAN
- 10CL D'HUILE D'OLIVE SPAINASOL
- 1 BOCAL DE CAPRONS SPAINASOL
- 1 BOCAL DE POIVRONS PIQUILLOS EN LANIÈRES À L'AIL SPAINASOL



Préparation

1. FAIRE CUIRE DES PÂTES DANS DE L'EAU BOUILLANTE,
2. PELER ET COUPER L'AIL,
3. DANS UN MORTIER, ÉCRASER LE BASILIC, 30G DE PIGNON ET L'AIL,
4. AJOUTER DE L'HUILE D'OLIVE SPAINASOL ET LES CAPRONS AU VINAIGRE, PUIS MÉLANGER,
5. UNE FOIS LES PÂTES CUITES, LES MÉLANGER À LA PRÉPARATION RÉALISÉE PRÉCÉDEMMENT,
6. AJOUTER QUELQUES POIVRONS PIQUILLOS EN LANIÈRES À L'AIL SPAINASOL,
7. DANS UNE POÊLE, FAIRE REVENIR QUELQUES PIGNONS À SEC ET LES AJOUTER AU PLAT AU MOMENT DE SERVIR.



2 PERS.



10 MIN

La recette vidéo

