

PÂTES OLIVES ET NOIX DE CAJOU

Ingredients

- OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES
- 2 POIGNÉES DE NOIX DE CAJOU
- 2 C À S DE RICOTTA
- 2 C À S DE PARMESAN
- PERSIL
- 1 C À S D'HUILE D'OLIVE
- SEL, POIVRE
- PÂTES



Préparation

1. FAITES CUIRE VOS PÂTES DANS DE L'EAU BOUILLANTE.
2. DANS UN MIXEUR, AJOUTER LES OLIVES, LA RICOTTA, LES NOIX DE CAJOU, LE PARMESAN, LE PERSIL ET L'HUILE D'OLIVE.
3. MIXER LE TOUT JUSQU'À OBTENIR UN MÉLANGE CRÉMEUX.
4. AJOUTER CE MÉLANGE À VOS PÂTES.
5. SALER ET POIVRER À VOTRE CONVENANCE.
6. BON APPÉTIT !



2 PERS.



20 MIN

La recette video

