



Tagliatelles au pesto et à la courgette



Ingrédients

- 500 gr de tagliatelles fraîches (ou d'autres pâtes si vous préférez)
- 1 courgette
- 15 gr de feuilles de basilic frais
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 500 un mélange de légumes verts (asperges, haricots verts, pois mange-tout, pois sugar snaps, brocolis, etc.)
- 100 gr de fromage Henri Willig Red Pesto
- 3 cuillerée à soupe de pesto alla Genovese

Plongez dans les saveurs de l'Italie avec notre délicieuse recette de tagliatelles à l'italienne au pesto rouge Henri Willig. Cette recette simple et savoureuse associe des tagliatelles fraîches à un mélange de légumes verts et de basilic. La star du spectacle est notre fromage pesto rouge, avec sa riche saveur et sa texture crémeuse.

La préparation

- 1: Cuire les tagliatelles dans l'eau.
- 2: Couper la courgette en tranches et déchirer ou couper le basilic. Coupez vos légumes s'ils ne sont pas prédécoupés.
- 3: Faire chauffer l'huile dans un wok ou une poêle à frire et faire revenir tous les légumes pendant environ 8 minutes. Ajouter du sel et du poivre.
- 4: Râper le fromage Pesto rouge de qualité supérieure Henri Willig.
- 5: Égoutter les tagliatelles, les mélanger au pesto alla Genovese* et les répartir dans les assiettes.
- 6: Disposer les légumes sautés sur les tagliatelles. Terminer en saupoudrant de fromage Pesto rouge Henri Willig râpé.

Prêt à préparer des tagliatelles au pesto et à la courgette ?

Préparez des tagliatelles à l'italienne avec du fromage pesto rouge Henri Willig et profitez d'un voyage en Italie. Commandez le fromage dans notre boutique en ligne et préparez ce délicieux plat. Servez ce plat avec fierté et dites "Buon Appetito !" Bon appétit !