

AUX FOURNEAUX !



MENU DINO- PASTA

Ingrédients :



2 c-à-s de
pignons de pin



Une grosse
poignée de basilic



2 c-à-s de
parmesan râpé



4 feuilles de kale
(ou 10 feuilles d'épinard)



300g de
spaghetti



2 c-à-s d'huile
d'olive

4
personnes



Fais cuire tes
spaghettis en suivant les
instructions sur le paquet.



Déchire le kale et le
basilic. Mixe-les dans un
blender ou dans un
autre type de robot.



Ajoute le parmesan et les
pignons de pin dans le
bol, et mélange bien
l'ensemble.



Passes l'ensemble à
nouveau dans le mixeur.
Ajoute l'huile d'olive et
mixe à nouveau. Tu peux
saler et poivrer.



Égoutte les spaghettis et
ajoute-les à la sauce.
Mélange bien ton pesto
préhistorique !



MIAM