

SPIRELLI AU PESTO DE CAROTTES

*250g de pâtes complètes spirelli
3 carottes en rondelles
1 oignon haché
1 gousse d'ail écrasée
quelques feuilles de basilic
30g de pignons
sel - poivre
huile d'arachide*

Faire rissoler dans un peu d'huile les carottes, l'oignon et l'ail. Couvrir et laisser mijoter 10 minutes. Faire cuire les pâtes selon les indications du sachet. Mixer les carottes avec le basilic et les pignons et assaisonner selon le goût. Mélanger le pesto aux pâtes et servir sans attendre.