



Salade de pâtes au pesto di peperoni

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500 g de farfalle
- 5 poivrons rouges
- 50 g de noixettes
- 1 c.s. de vinaigre balsamique
- 2 c.s. de chapelure
- 4 c.s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

Temps de préparation :

30 mn

Temps de cuisson :

1H

Température de cuisson :

Recette :

1. Lavez les poireaux, émincez les blancs et ne conservez à part que le vert d'un seul poireau taillé en lanières.
2. Lavez les poivrons, coupez-les en deux, retirez les graines et les membranes avant de les passer sous le gril très chaud pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que la peau commence à se boursoufler et à noircir. Laissez-les refroidir dans un sac en plastique avant de les éplucher.
3. Faites griller les noixettes 5 minutes dans le four encore chaud; laissez-les refroidir puis frottez-les entre vos mains pour enlever la peau.
4. Mettez dans le bol du mixeur les poivrons, les noixettes (gardez-en un peu pour décorer le plat), la chapelure, le vinaigre, un peu de sel et de poivre. Mixez en versant 2 c.s d'huile d'olive en filet, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Faites cuire les pâtes al dente dans une grande quantité d'eau bouillante salée.
5. Quand elles sont cuites, égouttez-les, passez-les rapidement sous l'eau froide pour arrêter la cuisson, égouttez-les à nouveau.
6. Assaisonnez-les avec un filet d'huile d'olive, versez-les encore chaudes dans le saladier contenant poivrons et mélangez bien. Laissez refroidir en mélangeant plusieurs fois.
7. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement.
8. Au moment de servir, mélangez à nouveau, ajoutez un peu d'huile d'olive si nécessaire, et décorez de quelques noixettes grillées concassées.

Commentaires :