



## PENNE AU PESTO ALLA GENOVESE ET JAMBON DE PARME



2 pers.



4 pers.

### Ingrédients

Dans votre box :

Penne	250 g	500 g
Basilic	½ botte	1 botte
Pignons de pin	30 g	60 g
Parmesan râpé	30 g	60 g
Gousse(s) d'ail	1 pièce	2 pièces
Jambon de Parme	2 tranches	4 tranches
Tomates cerises	100 g	200 g
Tomates confites	100 g	200 g

Dans votre placard :

Huile d'olive	10 cl	20 cl
Gros sel		
Poivre du moulin		
Sel fin		



## Réalisation de la recette

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

### 1. Le pesto alla Genovese

- Épluchez l'ail, le couper en 2 et le dégermer. Lavez et effeuillez les feuilles de basilic. Dans un mixeur, disposez les feuilles de basilic, le parmesan, les pignons, l'ail et l'huile d'olive. Mixez pour obtenir une pâte homogène.

### 2. Les penne

- Lavez et coupez les tomates cerises en 4. Coupez les tomates confites en 2.
- Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les penne al dente (8 à 10 mn). Égouttez les pâtes puis les mélanger au pesto.

### 3. Le dressage

- Dressez en assiette creuse les penne au pesto puis déposez dessus les tomates cerises, les tomates confites et des pétales de jambon.

### 4. Le + du Chef

- S'il vous reste du pesto que vous n'avez pas utilisé, vous pouvez le disposer dans un bac à glaçon afin de le congeler et le conserver 3 à 4 mois dans votre congélateur.

### 5. Le pesto alla Genovese

- La recette traditionnelle du pesto al Genovese peut être réalisé avec du parmesan râpé ou du pecorino.

