

LINGUINES AU PESTO DE CORIANDRE ET BOULETTES

INGRÉDIENTS

- 1,25 kg de boulettes à la tomate SOJASUN
- 700 g de pâtes Linguines

PESTO

- 1 botte de coriandre
- 5 gousses d'ail
- 80 g de parmesan
- 70 g de pignons de pin
- 20 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre PM



PROGRESSION 10 !!

Mixer les ingrédients au blender pour obtenir le pesto.
Cuire les pâtes « al dente »
Passer les boulettes à la friteuse à 180°C pendant 2 min.
Mélanger le pesto dans les linguines et déposer les boulettes dessus.

