



### **Fusilli au pesto genovese, pommes de terre et haricots verts**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 500g de Fusilli Italians do it better
- 2 pots de 135 g de Pesto Genovese Italians do it better
- 200 g de pommes de terre
- 200 g de haricots verts
- Parmigiano Reggiano AOP
- Sel

1. Faire bouillir de l'eau dans une large casserole, saler l'eau et insérer les pommes de terre et les haricots verts durant environ 10 minutes.
2. Cuire les pâtes dans une seconde casserole en suivant les indications sur le paquet.
3. Durant les 2 cuissons, intégrer au Pesto Genovese une tasse d'eau de cuisson et du Parmigiano Reggiano AOP afin de rendre la sauce encore plus gourmande et crémeuse.
4. Egoutter les pâtes et ajouter-les à la sauce.
5. Juste avant de servir, ajouter du Parmigiano Reggiano AOP et servir chaud.