



## Maccheroni au pesto di mozzarella

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de repos : 4 heures

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 400 g de pâtes type maccheroni

#### *Pour le pesto*

- 100 g de Mozzarella Galbani
- 300 g de feuilles de basilic
- 100 ml d'huile d'olive
- 40 g de pignons de pin
- 1/2 gousse d'ail
- Sel et poivre

1. Découper la mozzarella en petits morceaux et l'enrouler dans un torchon afin de lui enlever toute l'eau. Laisser au frigo enroulée dans son torchon pendant 4 heures.
2. Dans un blender, mettre le basilic, les pignons de pin, la mozzarella, l'huile d'olive et l'ail. Mixer le tout jusqu'à obtention d'une belle crème.
3. Cuire les pâtes al dente dans de l'eau bouillante salée puis les égoutter. Mélanger délicatement le pesto aux pâtes hors du feu, une cuillère à la fois.
4. Servir accompagné d'une belle tranche de mozzarella au milieu de l'assiette et un filet d'huile d'olive.