



Raviolis au pesto de brocolis



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 branche de brocoli
- 1 pincée de sel
- 1 petit bocal de pesto (frais)
- 200 grammes de lards en lamelles
- 2 paquets de raviolis (prêts à l'emploi)
- 100 grammes copeaux de parmesan
- 1 poignée de noisettes (grossièrement hachées)
- 1 poignée de basilic frais

Méthode de préparation

- 1.** Rincez bien le brocoli. Portez de l'eau à ébullition. Ajoutez une pincée de sel. Faites cuire les bouquets de brocolis al dente. Vérifiez la cuisson après 5 minutes. Égouttez-les bien. Ajoutez un ravier de pesto et mixez les brocolis.
- 2.** Faites bien dorer les lardons.
- 3.** Laissez cuire les raviolis et égouttez-les. Ajoutez-les dans la poêle avec les lardons. Versez le pesto de brocolis et mélangez bien le tout.
- 4.** Garnissez de copeaux de parmesan, de noisettes et de feuilles de basilic.