



# Tagliatelles aux fruits de mer et pesto

Temps de préparation: 25 minutes

Niveau: facile

## Ingrédients pour 4 personnes:

300g de Frutti di Mare durable ASC-MSC

120g de tagliatelle fraîches

2 gousses d'ail écrasées

1 botte de basilic

¼ l d'huile d'olive

30g de pignons de pin

100g de copeaux de parmesan

Sel et poivre



## Préparation :

1. Décongeler et égoutter les fruits de mer.
2. Les poêler à feu vif avec un filet d'huile d'olive environ 2 minutes, saler et poivrer. Récupérer le jus et réserver.
3. Mixer le basilic avec l'ail, la moitié du parmesan, les pignons de pin, le reste d'huile d'olive, et saler et poivrer le tout.
4. Cuire les tagliatelles dans un grand volume d'eau salée.
5. Mélanger les tagliatelles, les fruits de mer et le pistou dans une poêle afin de réchauffer à feu doux.
6. Servir aussitôt. Vous pouvez ajouter des copeaux de parmesan râpé et des tomates cerises.