



Linguine au pesto de brocoli et chou de Milan



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 branche de brocoli
sel
4 feuilles de chou milan
huile d'olive
1 gousse d'ail
3 cuillères à soupe de pignons de pin
poivre noir
sel
500 grammes de linguine
1 petit bocal de tomate séchée
1 petit bocal d'olives noires
1 petit bocal cœurs d'artichaut (à l'huile)
2 oignons de printemps (émincés)
1 poignée de persil plat (finement ciselé)
betterave (en pousses, rouge)

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire le brocoli dans de l'eau salée. Rincez à l'eau froide et laissez bien égoutter.
- 2.** Mélangez avec le chou de Milan découpé finement. Ajoutez un bon trait d'huile d'olive, l'ail et les pignons de pin. Mixez jusqu'à obtention d'un pesto bien lisse. Assaisonnez avec le poivre noir et un peu de sel.
- 3.** Faites cuire les linguine al dente et égouttez-les. Mélangez-les avec le pesto. Terminez en ajoutant les tomates séchées au soleil, les olives, les cœurs d'artichauts, les oignons de printemps, le persil et les pousses de betterave rouge.