



## Pâtes Pastato



**30 min** 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**641**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le Pastato

350 g **Pâtes Penne**  
100 g **Pignons de pin**  
80 g **Tomates séchées**  
50 g **Parmesan**  
60 cl **Eau**  
20 cl **Vin blanc**  
2 **Bouillon cube déshydraté**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour le dressage

1 botte(s) **Basilic**

### Étape 1

#### Cuisson des pâtes

- 1 Verser de l'eau dans une casserole et ajouter les bouillons cubes. Remuer avec une spatule en bois, allumer le feu et faire bouillir l'eau.
- 2 Dans un wok, verser un filet d'huile d'olive puis ajouter les pâtes crues. Remuer avec la spatule pour huiler les pâtes.
- 3 Verser ensuite le vin blanc dans le wok et ajouter le bouillon. Laisser cuire sur feu moyen en remuant avec la spatule.
- 4 Laisser cuire sur feu moyen jusqu'à complète absorption du liquide en remuant régulièrement avec la spatule.

### Étape 2

#### Préparation des ingrédients

- 1 Superposer sur une planche en bois les feuilles de basilic. A l'aide d'un couteau éminceur, ciseler les feuilles et réserver dans un bol.
- 2 Couper les tomates séchées en morceaux très fins à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 3 Placer une poêle sur le feu. Ajouter les pignons de pin

secs et les faire torréfier en remuant régulièrement.  
Réserver dans un bol.

### ** tape 3**

#### Mélange des ingrédients

- 1** Verser les tomates séchées  minc es dans le wok contenant les pâtes, mélanger avec la spatule.
- 2** A l'aide d'un économe, r per des copeaux de parmesan sur les pâtes et mélanger avec la spatule.  teindre ensuite le feu.
- 3** Ajouter les pignons de pin grillés dans le wok et remuer.
- 4** Parsemer enfin le mélange de basilic.
- 5** Le basilic frais dégage plus de saveur que cuit. Ne l'ajouter qu'à la dernière minute.

### ** tape 4**

#### Dressage

- 1** Déposer les pâtes à l'aide d'une grande cuillère dans une assiette de service.
- 2** Assaisonner de poivre.