

# PACCHERI AU PESTO ROUGE, AUBERGINES, CALAMARS ET OLIVES NOIRES



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 320g pâtes paccheri
- 200g "Pesto Rosso"
- 1 aubergine frite
- 150g calamars
- 30g Olives Noires Denoyautées
- q.s. Basilic - Lyophilisé
- q.s. ail
- q.s. huile d'olive extra vierge
- q.s. sel
- q.s. poivre

## MÉTHODE

- Commencer par cuire les paccheri dans beaucoup d'eau salée.
- Nettoyer séparément les calmars, couper les dans la forme désirée et les faire frire dans une poêle avec de l'huile et une gousse d'ail.
- Ajouter les aubergines frites, les olives et les paccheri juste égouttés.
- Placer le pesto légèrement réchauffé sur une plaque et verser les pâtes sautées à plusieurs reprises.
- Garnir au goût et servir.

## PRODUITS DANS CETTE RECETTE



**"Pesto Rosso"**



**Olives Noires  
Denoyautées**



**Basilic - Lyophilisé**