



Farfalle au pesto et Grana Padano



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de farfalle (Boni)
1 ravier tomates cerises
1 petit bocal de poivron (grillés)
1 petit bocal cœurs d'artichaut
1 petit bocal de pesto vert (Boni)
50 grammes de grana padano (finement râpé)
1 sachet roquette

Méthode de préparation

- 1.** Cuisez les farfalle jusqu'à ce qu'ils soient al dente et égouttez-les.
- 2.** Coupez les tomates cerises en deux et tranchez les poivrons grillés en fines lamelles. Égouttez les cœurs d'artichaut et coupez-les en 4.
- 3.** Mélangez les pâtes avec le pesto, les tomates, les poivrons grillés et l'artichaut.
- 4.** Assaisonnez de poivre et de sel.
- 5.** Réservez au réfrigérateur. Sortez du réfrigérateur 1 heure avant de servir.
- 6.** Râpez le fromage.
- 7.** Ajoutez la roquette au mélange et saupoudrez le fromage par-dessus.