



# PASTAGUSTO

Préparation : 15 mn - Cuisson : 20 mn - 4 / 6 pers.

## Pâtes aux légumes rôtis et au Pesto Rosso

- 1 petite aubergine, grossièrement découpée en dés.
- 225 gr de tomates cerises du marché, coupées en deux
- 225 gr d'oignons rouges, pelés et grossièrement tranchés
- 2 à 4 gousses d'ail,
- 2 gros brins de romarin ou de thym
- Sel marin et poivre noir fraîchement moulu
- 1 pot de Pesto Rosso Saclà
- 3 à 4 cuillerées à soupe / 45 à 60 ml de pignons
- 2 à 3 cuillerées à soupe / 30 à 45 ml d'huile d'olive
- 225 gr de pâtes fraîches, cuites
- Servir avec des morceaux de Parmesan fraîchement râpé

Préchauffez le four thermostat 6 (200°C). Mettez les légumes préparés dans un plat à rôtir avec le romarin et le thym. Assaisonnez avec le sel marin et le poivre fraîchement moulu, mélangez-y les pignons puis ajoutez un filet d'huile d'olive et mettez au four pendant 20 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Pendant ce temps, amenez à ébullition une casserole d'eau salée et ajoutez-y des pâtes sèches ou fraîches telles que des pappardelle, et faites cuire pendant 5 à 10 minutes al dente. Égouttez. Remettez les pâtes dans la casserole et ajoutez le contenu d'un pot de Pesto Rosso Saclà aux pâtes cuites. Mélangez bien. Recouvrez-les avec les légumes cuits et des copeaux de Parmesan. Servez immédiatement.

### DIFFICULTÉ



**Vin conseillé :**  
CELLATICA D.O.C.