

Farfalle al pesto aux légumes verts et émincés végétaux



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

2,5 kg de Farfalle Ardo

500 g d'asperges vertes Ardo

300 g de pois gourmands Ardo

500 g de courgettes grillées Ardo

200 g d'edamame Ardo

75 g de World Grill Pesto

0,8 kg d'émincés végétaux

50 g de matière grasse végétale pour cuisson

50 g de graines de courge

200 g de Prosociano râpé

Préparation

1. Faites cuire brièvement les légumes à la vapeur jusqu'à obtenir la texture souhaitée. Faites-les éventuellement revenir rapidement pour plus de saveur. Faites revenir les courgettes grillées directement à la poêle ou réchauffez-les au four.
2. Réchauffez les farfalle au steamer pendant 5 minutes.
3. Faites légèrement dorer les émincés végétaux dans la matière grasse végétale.
4. Mélangez les farfalle avec les légumes chauds, les émincés végétaux et le World Grill Pesto.
5. Parsemez de Prosociano et de graines de courge.
6. Pour une sauce plus crémeuse, ajoutez 0,5 dl de crème végétale.

Recette réalisée en collaboration avec ChefsProVeggie.

Allergènes

Gluten

Milk

Soy



We preserve nature's gifts