

*Pennoni au pesto de courgette, pignon et  
Pecroino Romano*



*Pennoni au pesto de courgette, pignon et Pecorino Romano*

**Pour 4 personnes :**

**4 ou 5 courgettes  
40gr de pignon  
1 bouquet de basilic frais  
1 oignon  
100gr de Pecorino Romano  
100gr de Parmigiano Reggiano  
Sel, poivre  
Huile d'olive  
Lait  
500gr de Pennoni**

Couper les courgettes en cubes et les plonger dans l'eau bouillante pendant 3 minutes.

Faire revenir l'oignon coupé en lamelle dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Ajouter les courgettes et laisser sauter quelques minutes.

Passer au mixer les courgettes et l'oignon avec quelques gouttes de lait, le pecorino et le basilic. (Réserver 4 feuilles de basilic pour le dressage).

Cuire les Pennonis à l'eau bouillante, lorsqu'elles sont al dente, les mélanger avec le pesto dans une poêle à feu moyen. Ajouter une poignée de Parmigiano râpé.

Dresser les assiettes en déposant les pignons, un filet d'huile d'olive et une feuille de basilic frais en décoration.