



Brochettes de tortellinis au pesto

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - REPAS - VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 20 BROCHETTES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 20 tortellinis au fromage
- 20 boules de bocconcini
- 20 tomates raisins
- 1/3 de tasse **de pesto maison** ou du commerce
- Quelques feuilles de basilic
- Sel et poivre

Matériel nécessaire

- 20 cure-dents

Préparation

1. Faire cuire les tortellinis selon les indications de l'emballage.
2. Égoutter et rincer à l'eau froide pour les refroidir.
3. Enfiler sur le cure-dent un tortellini, une tomate et un bocconcini.
4. Déposer les brochettes dans un plat de service et faire couler du pesto sur les brochettes.
5. Saler et poivrer.
6. Ciseler le basilic et parsemer les brochettes.
7. Servir .