

Temps de cuisson : 5 minutes

Temps de préparation : 20 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 20



Brochettes de tortellinis au pesto

Ingrédients :

- 20 tortellinis au fromage
- 20 boules de bocconcini
- 20 tomates raisins
- 1/3 de tasse de pesto
- Quelques feuilles de basilic
- Sel et poivre
- 20 cure-dents

Marche à suivre :

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.