

Spaghettis au pesto et burrata crémeuse (pour 2)

Par : *Alban WIENKOOP*

Nb. portions : **2** (2.10€/pers.)

Temps de préparation : **5mn**

Temps de cuisson : **8mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ●○○ Très facile

Voilà un petit plat délicieux du soir qui ne nécessite rien d'autre que savoir cuire des pâtes :)

Ingrédients :

- **250 g** de Pâte spaghetti
- **1 pièce** de Burratina
- **50 g** de Pesto de basilic
- **25 g** de Roquette



Etapes de préparation :

- 1 Faire cuire les pâtes en suivant l'indication sur le paquet, puis les égouter et mélanger avec le pesto. (environ 2 cuillères à soupe de pesto par personne -les pâtes ne doivent pas "baigner" dedans).
Placez les pâtes dans les assiettes, ajoutez des feuilles de roquette et une demi burratina sur chaque assiette

Bon appétit !