

Spaghettis au pesto avec KitchenAid

Utilisation : 5KPEXTA, le Kit emporte-pièces pour pâtes fraîches.



Dans le bol du Kitch, avec le batteur plat (ou feuille), mélanger :

- 200 g de farine de seigle T130 (trouvable en magasin bio)
- 2 œufs entiers
- 3 cc de pesto



ce qui vous donne environ **250 g de pâtes crues.**

Oter le batteur plat et installer l'accessoire à pâtes.



Mettre la pâte teintée au pesto dans la cheminée de l'accessoire et mettre le KitchenAid en route VIT 4 à VIT + élevée. Couper les longueurs de spaghettis que vous désirez.



Plonger les spaghettis dans l'eau bouillante salée à laquelle on ajoute de l'huile d'olive, pour éviter que les pâtes ne collent entre elles. Remuer. Laisser cuire à votre convenance : Al dente ou plus longtemps.

Servir les spaghettis avec du jambon serrano, coupé en lamelles, un peu de [sauce tomate Thermomix](#), du parmesan en copeaux et un peu de pesto pour aromatiser le tout.