

# Pasta mista aux haricots et pesto

Pour quatre personnes

- 300 g de pâtes mélangées
- 120 g de haricots frais tigrés
- 1 tronçon de branche de céleri
- 1 gros oignon violet
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillerées à soupe de pesto maison

Epluchez l'oignon et conservez quatre beaux pétales pour la fin de la recette.

Dans une grande sauteuse, avec l'huile d'olive, faites suer le reste de l'oignon violet émincé, le céleri coupé en fines lamelles et les gousses d'ail hachées. Ajoutez les haricots frais. Mouillez largement et laissez cuire une quinzaine de minutes à feu moyen. Assaisonnez de sel et de poivre.

Incorporez les pâtes qui cuisent exceptionnellement avec cette recette dans peu d'eau. Surveillez pour le cas où il faudrait ajouter de l'eau et mélangez souvent. Laissez cuire les pâtes al dente.

Retirez du feu, incorporez le pesto mélangez ... et savourez en dégustant ce plat avec le pétale d'oignon en guise de cuillère ! C'est ainsi que mangeaient autrefois les paysans dans les campagnes italiennes.

