



— FOR —
PROFESSIONALS

Fiches recettes

Pesto alla Genovese





Suggestion de présentation
Image générée avec l'IA

Baguette croustillante aux légumes marinés duo tomates, chèvre & pesto

INGRÉDIENTS

- ✓ Pain baguette : 1
- ✓ Pesto Genovese Barilla : 25 g
- ✓ Quelques légumes marinés de votre choix
- ✓ Tomates séchées : 20 g
- ✓ Tomates cerise : 30 g
- ✓ Citron vert : 1 ½
- ✓ Chèvre : 40 g
- ✓ Beurre : 30 g
- ✓ Scarole : PM

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Pesto alla
Genovese

RECETTE

- Couper la baguette en 2 dans le sens de la longueur.
- Faire mariner environ 30' le filet de poulet avec l'huile d'olive, le sel et poivre, le zeste et jus de citron.
- Couper le chèvre en tranches et couper le duo de tomates grossièrement.
- Cuire le filet de poulet, couper en fines tranches et napper de pesto préalablement détendu avec un peu d'eau.
- Monter le sandwich, répartir le beurre sur les 2 faces de la baguette cotés mie, ajouter la scarole, le poulet émincé, le chèvre et le duo de tomates.
- Servir.



Salade d'été - Trofie

au thon et au surimi

INGRÉDIENTS

- ✓ 100g de Trofie Barilla
- ✓ ½ tomate
- ✓ 30g de Pesto Barilla
- ✓ 50g de thon émietté
- ✓ 50g de surimi émietté
- ✓ Quelques grains de maïs

RECETTE

- Faire cuire les Trofie Barilla dans un litre d'eau bouillante pendant 11 minutes et les laisser refroidir en cellule.
- Monder et couper en dés une demi-tomate.
- Émietter 50g de thon et 50g de surimi.
- Détendre le Pesto à l'eau de cuisson.
- Ajouter des grains de maïs.
- Ajouter les pâtes et des fines herbes pour la couleur.

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Trofie



Pesto alla
Genovese



Penne Rigate

aux dés de gruyère et dés de volaille

INGRÉDIENTS

- ✓ 100g de Penne Rigate Barilla
- ✓ Une escalope
- ✓ 30g de Pesto Barilla
- ✓ Une dizaine de tomates cerises
- ✓ 40g de gruyère
- ✓ Du sel et du poivre

RECETTE

- Faire cuire les Penne Rigate Barilla dans un litre d'eau bouillante pendant 7 minutes et les laisser refroidir en cellule.
- Couper le gruyère en dés
- Couper les escalopes de volaille en cubes, les cuire dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à ce que les cubes soient légèrement colorés.
- Ajouter les tomates cerises coupées en deux et les dés de gruyères.
- Ajouter les pâtes préalablement réchauffées 30 secondes dans une casserole d'eau chaude sans sel .
- Mélanger le tout avec le pesto, précédemment détendu à l'eau de cuisson.
- Assaisonner et servir chaud ou refroidi en salade après refroidissement.

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Penne Rigate



Pesto alla
Genovese



Conchiglie Rigate

au pesto, pointes d'asperge et poulet

INGRÉDIENTS

- ✓ 100g de Conchiglie Barilla
- ✓ 30g de pesto Barilla
- ✓ 50g d'aiguillette de poulet
- ✓ 25g d'asperges
- ✓ Huile d'olive
- ✓ 10g d'échalote
- ✓ Sel, poivre
- ✓ Basilic ciselé

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Conchiglie
Rigate



Pesto alla
Genovese

RECETTE

- Faire cuire les pâtes selon le process choisi.
- Dans une poêle, faire suer l'échalote avec un peu d'huile d'olive. Ajouter le poulet coupé finement et les pointes d'asperges.
- Ajouter les pâtes préalablement chauffées 30 secondes dans une casserole d'eau chaude sans sel et faire poêler en ajoutant le basilic finement ciselé.
- Dans un saladier, mélanger le tout avec le pesto, précédemment détendu à l'eau de cuisson.
- Mettre en cellule de refroidissement ou servir chaud.



Tortiglioni

au pesto alla genovese, coppa et poivrons marinés maison

INGRÉDIENTS

- ✓ 100g de Tortiglioni Barilla
- ✓ 33g de Pesto alla Genovese Barilla
- ✓ 50g de coppa
- ✓ 30g de julienne de légumes (ou courgette)
- ✓ 20g Poivrons marinés maison
- ✓ ½ échalote émincée

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Tortiglioni



Pesto alla
Genovese

RECETTE

- Faire cuire les pâtes selon le process choisis.
- Mettre en cellule de refroidissement
- Dans une poêle faire suer la coppa, l'échalote et la julienne de légumes.
- Ajouter les pâtes préalablement remises en température. Eau non salée.
- Dans un saladier mettre le pesto (déjà dilué à l'eau de cuisson) et poivrons marinés.
- Mélanger le tout et rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Servir en salade après refroidissement ou en plat chaud.



Cellentani

aux courgettes, saumon fumé et Pesto Genovese

INGRÉDIENTS

- ✓ 100g Cellentani Barilla
- ✓ 33g de Pesto alla Genovese Barilla
- ✓ 50g de dés de courgette
- ✓ 20g d'oignons rouge
- ✓ 50g de saumon fumé
- ✓ 10 tomates cerises
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Aneth
- ✓ Sel, poivre

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Cellentani



Pesto alla
Genovese

RECETTE

- Dans une poêle, faire suer les oignons rouges émincés avec les dés de courgette.
- Ajouter les morceaux de saumon et 8 tomates cerises coupées en deux.
- Faire suer le mélange pendant quelques minutes.
- Faire cuire les pâtes selon le process de la double cuisson.
- Ajouter les pâtes préalablement chauffées 30 secondes dans une casserole d'eau chaude sans sel et faire poêler le tout.
- Dans un saladier, mélanger avec le Pesto avec un peu d'eau de cuisson pour le détendre.
- Ajouter la poêlée (pâtes et légumes/saumon) avec le pesto et mélanger. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Mettre en cellule de refroidissement pour les salades ou servir chaud.



FUSILLONI

Pesto, ricotta, épinards, tomates séchées & Amandes aux herbes grillées

INGRÉDIENTS

(10pers)

- ✓ Fusilloni Barilla Al Bronzo : 1 kg
- ✓ Pesto Barilla : 200 g
- ✓ Ricotta : 300 g
- ✓ Tomates séchées : 30 g
- ✓ Romarin et thym frais : 1 bouquet
- ✓ Pousse épinard frais : 600 g
- ✓ Amandes émondées, noix de cajou : 100 g
- ✓ Huile Olive, sel, poivre : PM
- ✓ Citron vert Bio : 1

RECETTE

- Cuire les Fusilloni, égoutter, huiler et refroidir en cellule.
- Concasser grossièrement les amandes et les noix de cajou, couper le romarin et le thym grossièrement aux ciseaux.
- Faire chauffer un wok à sec ajouter 6 CS d'huile d'olive puis ajouter les herbes, faire revenir quelques secondes puis ajouter les fruits secs concassés. (Torréfier les à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à coloration, ajouter un peu d'huile en cours de cuisson)
- Débarrasser les amandes dans un gastro, ajouter le zeste de citron râpé et mélanger.
- Cuire rapidement les épinards frais.
- Emincer les tomates séchées.
- Mélanger les Fusilloni avec le pesto (détendu avec un peu d'eau de cuisson) et les épinards frais.
- Dresser dans un bol de service, ajouter la ricotta le mélange amandes/cajou et les tomates.

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Fusilloni



Pesto alla
Genovese



Salade de Thon

Au Pesto alla Genovese

INGRÉDIENTS (6pers)

- ✓ 20g de Pesto Barilla
- ✓ 250g de Fusilloni
- ✓ 200g de thon à l'huile
- ✓ 10 tomates séchées
- ✓ 125g de tomates cerises
- ✓ 30g d'amandes effilées
- ✓ 100g de parmesan
- ✓ Sel, poivre

RECETTE

- Faire cuire les Fusilloni Barilla en suivant le process choisi
- Dans un grand saladier, déposer le Pesto alla Genovese
- Émietter le thon avec son huile
- Couper en deux les tomates cerises
- Ajouter les pâtes, les tomates séchées, les amandes effilées, le parmesan, le sel et le poivre
- Idée déco : faire frire quelques tomates pour les déposer sur l'assiette

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Fusilloni



Pesto alla
Genovese



Bruschetta Crousti-fondante

Melon & poivron

INGRÉDIENTS

- ✓ 30g de Pesto Barilla
- ✓ 1 pain pour Bruschetta Harrys
- ✓ 40g de ricotta
- ✓ ½ poivron rouge
- ✓ ½ poivron jaune
- ✓ 130g de melon
- ✓ Quelques feuilles de basilic et de ciboulette
- ✓ Quelques feuilles de roquette
- ✓ ½ jus de citron vert

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Bruschetta



Pesto alla
Genovese

RECETTE

- Faire griller les poivrons, retirer la peau puis les couper en lamelles. Saler et poivrer.
- Dans un bol, mélanger la ricotta, le basilic, la ciboulette ciselée, le sel, le poivre et le jus de citron
- Couper le melon en lamelles
- Faire griller le pain pour Bruschetta Harrys avec un trait d'huile d'olive
- Tartiner le pain (refroidi) d'une belle couche de ricotta
- Disposer en alternance les lamelles de poivrons et de melon, puis napper de quelques traits de Pesto
- Finir par disposer quelques feuilles de roquette sur la Bruschetta



Bruschetta

Saveur du sud

INGRÉDIENTS

- ✓ 30g de Pesto Barilla
- ✓ 1 pain pour Bruschetta Harrys
- ✓ 3 belles tranches de mozzarella
- ✓ 2 lanières de courgette
- ✓ 2 lanières d'aubergine
- ✓ 2 petites tomates grappes « Jouno »
- ✓ Quelques feuilles de roquette et de basilic frais
- ✓ 1 tranche de jambon de parme
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ Huile d'olive

RECETTE

- Faire griller les lanières de légumes, saler poivrer puis ajouter l'huile d'olive, le basilic et l'ail haché
- Mettre un trait d'huile d'olive sur le pain pour Bruschetta Harrys, puis tartiner de Pesto alla Genovese Barilla
- Intercaler les tranches de légumes, les demis-tomates, les tranches de mozzarella et le jambon de Parme
- Ajouter un filet d'huile d'olive puis passer sous le grill
- Pour finir, ajouter quelques feuilles de basilic et de roquette

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Bruschetta



Pesto alla
Genovese



Panini au poulet

Et Pesto alla Genovese

INGRÉDIENTS

- ✓ 10g de Pesto alla Genovese Barilla
- ✓ 1 pain à panini
- ✓ 2 filets de poulet
- ✓ 1 tomate
- ✓ 3 tranches de mozzarella

RECETTE

- Faire cuire les filets de blanc de poulet
- Couper les tomates en rondelles
- Après avoir ouvert le pain à panini, placer les filets de blanc de poulet, puis insérer les tranches de tomates
- Placer ensuite les tranches de mozzarella par-dessus et ajouter le Pesto alla genovese Barilla
- Placer le panini dans la presser et laisser cuire 2min

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Pesto alla
Genovese



Salade de Quinoa

au Pesto alla Genovese

INGRÉDIENTS

- ✓ 75g Quinoa
- ✓ 10g de pesto alla Genovese Barilla
- ✓ ½ Concombre
- ✓ ½ Tomate
- ✓ 2 Tomates séchées
- ✓ 3 feuilles de menthe
- ✓ 5g d'échalote
- ✓ Huile d'olive
- ✓ jus de Citron
- ✓ Sel poivre

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



**Pesto alla
Genovese**

RECETTE

- Faites cuire le quinoa 15 min dans une casserole d'eau bouillante (ou utilisez un sachet de quinoa précuit). Passez-le ensuite rapidement sous l'eau froide et laissez-le s'égoutter.
- Pendant ce temps, lavez la tomate, épépinez-la et détaillez-la en dés. Coupez les tomates séchées en morceaux. Lavez le concombre et détaillez-le en fines rondelles. Pelez et hachez l'échalote. Lavez, séchez et ciselez finement la menthe.
- Versez le quinoa dans un saladier. Arrosez-le de jus de citron et d'huile d'olive.
- Ajoutez les tomates fraîches et séchées, les rondelles de concombre, la menthe et l'échalote et le pesto Barilla alla Genovese.
- Mélangez et servez.



Panini Légumes du soleil et Pesto Barilla

INGRÉDIENTS

- ✓ 1 panini.
- ✓ 3 Tranches de mozzarella.
- ✓ 2 aubergines grillées.
- ✓ 2 Courgettes en tranches grillées.
- ✓ Roquette
- ✓ 10g de pesto Genovese.
- ✓ 5g de fromage frais 5type saint moret

RECETTE

- Faire griller les tranches de légumes avec un filet d'huile d'olive, assaisonner et réserver.
- Ouvrir le panini tartiner le pesto alla Genovese Barilla mélanger au fromage frais
- Déposer les tranches de légumes ainsi que les tranches de mozzarella et un peu de roquette.
- Faire toaster dans une presse quelques minutes, servir.

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



**Pesto alla
Genovese**



CLUB POULET, PESTO & RICOTTA

INGRÉDIENTS

- ✓ Pain de mie 12X12 nature Harrys : 2
- ✓ Pesto BARILLA : 25 g
- ✓ Œuf dur : 1
- ✓ Bacon : 2 tranches
- ✓ Filet de poulet : 70 g
- ✓ Beurre : 10 g
- ✓ Ricotta : 30 g
- ✓ Roquette
- ✓ Ciboulette
- ✓ Sel , poivre , huile

RECETTE

- Snacker le bacon sans matière grasse pour qu'il reste bien croustillant , couper grossièrement .
- Assaisonner et cuire le filet de poulet, napper de pesto en fin de cuisson, couper le en fines tranches .
- Travailler la ricotta avec l'huile d'olive , ciboulette, sel et poivre.
- Toaster le pain de mie sur une seule face et répartir la ricotta du côté non toasté .
- Répartir sur la 1ère tranche la roquette , le poulet et le bacon.
- Refermer avec la 2ème tranche, ajouter le reste des ingrédients et refermer avec la dernière tranche .
- Couper en 2 et servir .

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Pain de mie 12x12



Pesto alla
Genovese



Baguette croustillante chèvre & Pesto *duo tomates et poulet mariné au citron*

INGRÉDIENTS

- ✓ Pain baguette : 1
- ✓ Pesto Genovese Barilla : 25 g
- ✓ Filet de poulet : 70 g
- ✓ Tomates séchées : 20 g
- ✓ Tomates cerise : 30 g
- ✓ Citron vert : 1 ½
- ✓ Chèvre : 40 g
- ✓ Beurre : 30 g
- ✓ Scarole : PM

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



**Pesto alla
Genovese**

RECETTE

- Couper la baguette en 2 dans le sens de la longueur.
- Faire mariner environ 30' le filet de poulet avec l'huile d'olive, le sel et poivre, le zeste et jus de citron .
- Couper le chèvre en tranches et couper le duo de tomates grossièrement .
- Cuire le filet de poulet , couper le en fines tranches et napper de pesto préalablement détendu avec un peu d'eau.
- Monter le sandwich , répartir le beurre sur les 2 faces de la baguette cotés mie, ajouter la scarole, le poulet émincé, le chèvre et le duo de tomates .
- Servir.



SANDWICH CROISSANT

GRUYERE – TOMATES – filet poulet – PESTO

INGRÉDIENTS

- ✓ Croissant : 1
- ✓ Pesto Genovese Barilla : 25 g
- ✓ Tranches filet de poulet
- ✓ Tranches gruyère
- ✓ Laitue

RECETTE

- Couper le croissant en deux dans le sens de la longueur.
- Monter le croissant : répartir le pesto (préalablement détendu avec un peu d'eau) coté mie, ajouter la laitue, le poulet, le Gruyère.
- Refermer et servir

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



**Pesto alla
Genovese**



BURGER BRILLANT SAUMON

BROUSSE AUX HERBES & pesto

INGRÉDIENTS

- ✓ Buns Brillant Harrys : 1
- ✓ Pesto Genovese Barilla : 25 g
- ✓ Saumon fumé
- ✓ Brousse (ou ricotta) : 40g
- ✓ Courgette : 40 g
- ✓ Parmesan : 10 g
- ✓ Citron vert bio : 1 ½
- ✓ Eclat de noix de cajou : 8g
- ✓ Herbes fraîches : PM
- ✓ Roquette : PM
- ✓ Sel, poivre du moulin , huile d'olive : PM

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Pesto alla
Genovese



Bun Brillant Harrys

RECETTE

- Mélanger la moitié des herbes fraîches ciselées avec la brousse , le sel, le poivre et un filet d'huile d'olive. Réserver.
- Couper les courgettes en fins rubans à l'aide d'un économe ou une mandoline et faire mariner 20 min avec l'huile d'olive, le sel, le poivre.
- Torrifier les éclats de cajou à feu doux dans une poêle .
- Faire mariner le saumon avec l'huile , le poivre, le restant d'herbes ciselées et le zeste de citron.
- Réchauffer le coté mie sur une plancha avec un peu d'huile ou de beurre .
- Sur le socle, répartir la brousse , la salade , le saumon , les courgettes , le parmesan , le pesto (préalablement détendu avec un peu d'eau) et les éclats de cajou .
- Refermer le bun et servir.



PINSA MORTADELLE - PESTO

Eclats de pistaches & Burrata

INGRÉDIENTS

- ✓ Pinza Harrys : 1
- ✓ Pesto Genovese Barilla : 25 g
- ✓ Mozzarella cossettes : 40 g
- ✓ Mortadelle fines tranches : 3
- ✓ Eclats de pistaches : 8 g
- ✓ Burrata : 1 pcs
- ✓ Roquette : PM
- ✓ Herbes à pizza : PM

RECETTE

- Sur la Pinza , répartir la mozzarella, les herbes à pizza et l'huile d'olive.
- Cuire dans sa barquette au four à 250° pendant environ 5 min.
- Ajouter par touches la Burrata, la mortadelle, le pesto (préalablement détendu avec un peu d'eau), les éclats de pistaches et la roquette.
- Servir

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Pesto alla
Genovese



Pinza Harrys



Suggestion de présentation
Image générée avec l'IA

Pizza mozzarella pesto

INGRÉDIENTS

- ✓ 1 pâton de pâte à pizza
- ✓ louches de sauce tomate Barilla
- ✓ 3 gros champignons blanc frais
- ✓ 2 tranches de jambon blanc
- ✓ 100g de mozzarella en cosette
- ✓ 20g de pesto alla Genovese.
- ✓ Sel/poivre
- ✓ Origan.
- ✓ Huile d'olive.

RECETTE

- Etaler le pâton de pâte à pizza, étaler la sauce Barilla préalablement mélanger avec un peu d'huile d'olive, l'origan et sel/poivre.
- Etaler les champignons ciselés finement, le jambon coupé en morceaux.
- Ajouter par-dessus la mozzarella sur toute la surface des ingrédients.
- Parsemer d'origan et enfourner au four bien chaud.
- A la sortie du four après coloration souhaitée, ajouter le pesto alla Genovese Barilla.
- Servir.

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Pesto alla
Genovese



Suggestion de présentation
Image générée avec IA

SALADE QUINOA PESTO

ŒUF MOLLET – AVOCAT – EPINARD

INGRÉDIENTS

- ✓ Quinoa : 70 g
- ✓ Pesto Genovese Barilla : 25 g
- ✓ Œuf : 1
- ✓ Tomates séchées : 30 g
- ✓ Epinard frais : 40 g
- ✓ Graines de tournesol : 8 g
- ✓ Avocat : 1 ½
- ✓ Citron : 1 ½

RECETTE

- Cuire le quinoa selon les indications sur le paquet .
- Détendre le pesto avec un peu d'eau.(+/-25g pesto+5g eau)
- Cuire l'œuf mollet : 6 minutes départ eau bouillante , refroidir dans l'eau glacée , écaler et couper en deux au moment du dressage .
- Flasher les épinards dans une poêle , saler et poivrer .
- Mélanger le quinoa avec le pesto et les tomates séchées émincées.
- Dresser le quinoa dans un bol , ajouter les épinards , l'œuf mollet , l'avocat émincé grossièrement, les graines , une touche de pesto et arroser avec un filet de jus de citron .

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Pesto alla
Genovese



Suggestion de présentation
Image générée avec l'IA

SALADE QUINOA Falafel PESTO

FETA – courgette marinées – BASILIC & menthe

INGRÉDIENTS

- ✓ Quinoa : 70 g
- ✓ Pesto Genovese Barilla : 25 g
- ✓ Yaourt grec : 30g
- ✓ Falafels : 3
- ✓ Courgette : 40 g
- ✓ Feta : 40 g
- ✓ Pousses d'épinard : 30 g
- ✓ Graines de tournesol : 8 g
- ✓ Basilic et menthe fraîche : PM
- ✓ Huile d'olive : PM
- ✓ Sel, Poivre : PM

RECETTE

- Cuire le quinoa selon les indications indiquées sur le paquet .
- Mélanger le pesto avec le yaourt grec .
- Couper les courgettes à la mandoline et faire mariner 20 minutes avec l'huile d'olive , sel , poivre .
- Dresser le quinoa dans un bol , ajouter les épinards , les courgettes , la feta , les falafels et finir avec le mélange yaourt pesto , la menthe & basilic ciselée et les graines de tournesol.

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Pesto alla
Genovese



Image de présentation
Image générée avec IA

BAGEL œuf au plat

PESTO – saumon – parmesan

INGRÉDIENTS

- ✓ Bagel : 1
- ✓ Pesto Genovese Barilla : 25 g
- ✓ Cream cheese : 30 g
- ✓ Œuf : 1
- ✓ Saumon fumé : 1 tranche
- ✓ Parmesan : 8 g
- ✓ Pousses épinard frais : 10 g

RECETTE

- Couper le bagel en deux dans la longueur.
- Détendre le pesto avec un peu d'eau (+/-25g pesto+5g eau).
- Tartiner le bagel avec la cream cheese , ajouter les épinards, le saumon, le pesto et le parmesan.
- Finir par l'œuf au plat (ou poché).
- Refermer et servir.

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Pesto alla
Genovese



FOCACCIA AUX TOMATES

COURGETTE MARINEE – BURRATA – PESTO ECLAT DE PISTACHE

INGRÉDIENTS

- ✓ Paton à focaccia : 1
- ✓ Tomates cerises grappe : 60 g
- ✓ Pesto Genovese Barilla : 25 g
- ✓ Burrata : 1
- ✓ Courgette : 40 g
- ✓ Pistaches concassées : 8 g
- ✓ Roquette : PM
- ✓ Huile d'olive : PM
- ✓ Jus citron : PM
- ✓ Sel et Poivre

RECETTE

- Etaler le pâton, laisser lever 20 min .
- Pendant ce temps couper les courgettes à la mandoline et faire mariner avec un filet d'huile d'olive, sel, poivre et jus de citron.
- Faire des trous dans la focaccia , et remplir avec une émulsion eau, huile d'olive et sel (7g eau + 7g huile olive + sel) ajouter les tomates.
- Détendre le pesto avec un peu d'eau. (+/-25g pesto+5g eau)
- Cuire la focaccia à 200°C pendant 20 min.
- Garnir les focaccia avec la burrata, les courgettes, le pesto, les éclats de pistaches et la roquette.

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



**Pesto alla
Genovese**



Bruschetta Pesto, courgettes & chèvre frais

INGRÉDIENTS

- ✓ 1 tranches de mini bruschettas
Harrys
- ✓ 2 cuillères à soupe de pesto basilic
Barilla
- ✓ 80g de courgettes
- ✓ 40g de chèvre frais
- ✓ Quelques feuilles de basilic frais
- ✓ 1 cuillère à café de pignons de pin
- ✓ 1 filet d'huile d'olive
- ✓ Sel et poivre

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Pesto alla
Genovese



Mini Bruschetta

RECETTE

Les courgettes et pignons grillés

1. Coupez les courgettes en fines lamelles à la mandoline (3 mm environ). Badigeonnez d'huile d'olive, salez et poivrez.
2. Faites-les griller sur plancha ou au four grill, 2 à 3 minutes de chaque côté. Réservez.
3. Faites légèrement dorer les pignons de pin à sec dans une poêle. Réservez.

Le dressage

4. Faites légèrement griller les bruschettas Harrys au grille-pain ou au four à 180°C pendant 2 minutes.
5. Étalez le pesto Barilla généreusement sur chaque tranche.
6. Emiettez le chèvre frais par-dessus puis disposez les lamelles de courgettes grillées par-dessus.
7. Enfin, parsemez de pignons de pin et de feuilles



Croque Pesto, courgettes & mozzarella

INGRÉDIENTS

- ✓ 2 tranches de mini bruschettas
Harrys
- ✓ 2 cuillères à soupe de pesto basilic
Barilla
- ✓ 70g de courgettes
- ✓ ½ boule de mozzarella
- ✓ 1 filet d'huile d'olive
- ✓ Sel et poivre

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Pesto alla
Genovese



Mini Bruschetta

RECETTE

Les courgettes grillées

1. Coupez les courgettes en rondelles de 5 mm. Badigeonnez d'huile d'olive, salez et poivrez.
2. Faites-les griller sur une plancha, 2 minutes de chaque côté. Réservez.

La cuisson et le dressage

3. Disposez les bruschettas Harrys sur une plaque de cuisson légèrement huilée.
4. Étalez le pesto Barilla sur chaque tranche.
5. Disposez les rondelles de courgettes grillées, puis tranchez la mozzarella et répartissez-la généreusement par-dessus.
6. Passez au four grill à 220°C pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que la bruschetta soit dorée et le fromage fondu. Coupez en deux puis servez.



PAIN BRIOCHE

MOZZA DI BUFALA JAMBON CRU – PESTO ET ECLATS DE NOISETTES

INGRÉDIENTS

Pour 1 portion :

- ✓ Pain brioché : 1
- ✓ Pesto Genovese Barilla : 25 g
- ✓ Mozzarella di bufala : 50 g
- ✓ Jambon cru : 60 g
- ✓ Parmesan copeaux : 15 g
- ✓ Noisettes concassées : PM
- ✓ Basilic : PM
- ✓ Roquette : PM
- ✓ Huile d'olive : PM

RECETTE

- Couper le pain brioché en 2.
- Couper grossièrement la mozzarella en cubes.
- Imbiber le pain avec un filet d'huile d'olive, ajouter quelques feuilles de basilic, la mozzarella , le jambon et la roquette.
- Finir avec le pesto préalablement détendu, le parmesan et les éclats de noisettes.

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Pesto alla
Genovese



Pain Brioché



Suggestion du plat
Image générée avec l'IA

PAIN PITA

AVOCAT – SAUMON – PESTO

INGRÉDIENTS

Pour 1 portion :

- ✓ Pain pita : 1
- ✓ Pesto Genovese Barilla : 25 g
- ✓ Ricotta : 30 g
- ✓ Saumon fumé : 60 g
- ✓ Avocat : 50 g
- ✓ Radis rose : 12 g
- ✓ Aneth : PM
- ✓ Citron : PM
- ✓ Huile d'olive : PM

RECETTE

- Couper le pain pitas .
- Couper l'avocat et les radis en tranches.
- Napper l'intérieur du pain avec la ricotta , ajouter le saumon, l'avocat et les radis .
- Finir avec le Pesto préalablement détendu , l'aneth et un filet de jus de citron à ajouter au moment de la vente.

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



**Pesto alla
Genovese**



SALADE PENNE – PESTO & FETA

*COURGETTES MARINEE , TOMATES CERISES & AMANDES TORIFIEES
AUX HERBES*

INGRÉDIENTS

Pour 1 portion :

- ✓ Penne Barilla Al Bronzo : 80 g
- ✓ Pesto Genovese Barilla : 25 g
- ✓ Tomates cerises : 6 pcs
- ✓ Feta : 30 g
- ✓ Courgette : 60 g
- ✓ Romarin et thym frais : 1 bouquet
- ✓ Amandes : 8 g
- ✓ Basilic frais : PM
- ✓ Roquette : PM
- ✓ Huile Olive, sel, poivre : PM

COMMANDER LES INGRÉDIENTS



Pesto alla
Genovese



Penne Al Bronzo

RECETTE

- Cuire les penne 12 minutes dans 1 L d'eau bouillante + 7 g de gros sel. Huiler et refroidir en cellule.
- Concasser grossièrement les amandes, couper le romarin et le thym grossièrement aux ciseaux.
- Faire chauffer un wok à sec ajouter 3 CS d'huile d'olive puis ajouter les herbes, faire revenir quelques secondes puis ajouter les amandes concassées, saler et poivrer. (Torréfiez-les à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à coloration ajouter un peu d'huile en cours de cuisson)
- Couper la courgette en fines lamelles à la mandoline et faire mariner 15 mins avec l'huile d'olive, sel, poivre et basilic ciselé.
- Mélanger les penne avec le pesto.
- Dresser dans 1 bol, ajouter la feta couper en tranches, les courgettes, les tomates cerises, la roquette et les amandes.