

# Kids' Pesto Monster Noodles

with Bocconcini

21 Minutes

## Start here

Before starting, add 10 cups water and 2 tsp salt to a large pot. Cover and bring to a boil over high heat. Wash and dry all produce.

## Bust out

Grater, medium non-stick pan, strainer, large pot, paper towels, measuring cups, measuring spoons

## Ingredients

	2 Person
Spaghetti	170 g
Basil Pesto	½ cup
Bocconcini Cheese	100 g
Mixed Olives	30 g
Zucchini	200 g
Unsalted Butter*	2 tsp
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## Cook noodles

- Add **spaghetti** to the **boiling water**. Cook uncovered, stirring occasionally, until tender, 10-12 min.
- Reserve **¼ cup pasta water**, then drain and return **noodles** to the same pot, off heat.



## Make sauce and toss noodles

- Heat a medium non-stick pan over medium-high heat.
- When hot, add **2 tsp butter**, then **zucchini**. Cook, stirring occasionally, until **zucchini** is tender and has released some of its liquid, 3-4 min.
- Add **pesto** and **reserved pasta water**. Season with **salt and pepper**, then stir until combined and **sauce** is warmed through. Add **sauce** to the pot with **noodles** (from step 1), then toss to combine.



## Prep ingredients

- Meanwhile, drain, then slice **olives** into ¼-inch rounds.
- Finely grate **zucchini**.
- Drain, then pat **bocconcini** dry with paper towels.



## Assemble and serve

- Divide **noodles** between plates.
- Create 'eyes' for your monsters by arranging **2 bocconcini** side by side on each plate of **noodles**.
- Finish the 'eyes' by placing **1 olive slice** in the middle of **each bocconcini**, pressing down to adhere.
- Sprinkle **remaining olives** over **pasta**, if desired.

# Nouilles monstres au pesto pour enfants

avec bocconcinis

21 minutes

## D'abord

Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Râpe, poêle antiadhésive moyenne, tamis, grande casserole, essuie-tout, tasses à mesurer, cuillères à mesurer

## Ingrédients

	2 personnes
Spaghettis	170 g
Pesto au basilic	½ tasse
Bocconcinis	100 g
Olives mélangées	30 g
Courgette	200 g
Beurre non salé*	2 c. à thé
Sel et poivre*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*

1



## Cuire les nouilles

- Ajouter les **spaghettis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que les **nouilles** soient tendres, en remuant à l'occasion.
- Réserver **¼ tasse** d'**eau de cuisson**. Égoutter les **nouilles** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

3



## Faire la sauce et incorporer les nouilles

- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à thé** de **beurre** à la poêle chaude, puis les **courgettes**. Cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que les **courgettes** soient tendres et aient libéré un peu de leur liquide, en remuant à l'occasion.
- Ajouter le **pesto** et l'**eau de cuisson réservée**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger jusqu'à ce que la **sauce** soit homogène et chaude. Ajouter la **sauce** à la casserole avec les **nouilles**, puis bien mélanger.

2



## Préparer les ingrédients

- Entre-temps, égoutter, puis trancher les **olives** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Râper finement la **courgette**.
- Égoutter, puis sécher les **bocconcinis** avec un essuie-tout.

4



## Assembler et servir

- Répartir les **nouilles** dans les assiettes.
- Créer les « yeux » de monstre en disposant **2 bocconcinis** côte à côte sur chaque portion de **nouilles**. Placer **1 tranche d'olive** au centre de **chaque bocconcini**, en pressant pour la faire adhérer.
- Parsemer les **nouilles** du **reste** des **olives**, si désiré.