



Espaguetis con aceite de oliva aromatizado y pesto con nueces



Categoría
Massas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra

- 300g de espaguetis
- 100g de queso parmesano rallado
- 100g de nueces
- Cantidad necesaria de hojas de albahaca
- Cantidad necesaria de sal gruesa

Modo de preparación

1

Comience cocinando los espaguetis en agua y sal gruesa. Una vez cocido, escurrir y mezcle con un chorrito de aceite de oliva.

2

A continuación, haga la salsa de pesto: coloque el aceite de oliva, las nueces y la albahaca en un vaso de batidora.

3

Triture hasta obtener una consistencia semilíquida, ya que cuando añade el queso, la consistencia se volverá pastosa.

4

Sirva el pesto con los espaguetis, rociando con aceite de oliva aromatizado con albahaca.

Produtos utilizados



Virgen Extra

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2020 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide