

Espaguetis al pesto

Un plat de pasta típicament italià, facilíssim i molt bo. Només cal bullir la pasta i triturar els ingredients de la salsa. Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

400 g espaguetis
100 g alfàbrega fresca (millor si és de fulla grossa)
250 ml oli d'oliva verge extra
2 gra all
75 g pinyons
200 g formatge Parmesà
1 pessic sal

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Posar l'alfàbrega fresca (millor si és de fulla grossa), els alls, els pinyons i un raig d'oli d'oliva verge extra i triturar ben fi PAS 2 / Afegir el formatge trossejat i més oli i seguir triturant. Tastar i rectificar de sal PAS 3 / Coure la pasta amb aigua i sal, seguint les instruccions del fabricant, escórrer i servir amb la salsa i Parmesà en pols

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/espaguetis-al-pesto>