

SPAGUETI CON PESTO TRAPANI

Feelomena's Kitchen

INGREDIENTS

15 MINUTES 2 SERVINGS

400 gr de spaguetis integrales, 100 gr de nueces de macadamia, 2 cucharitas de albahaca molida, 1 diente de ajo, 100 gr de tomate triturado, aceite de oliva y sal

TAGS

#pasta #pesto #trapani



1

Ingredientes: 400 gr de spaguetis integrales, 100 gr de nueces de macadamia, 2 cucharitas de albahaca molida, 1 diente de ajo, 100 gr de tomate triturado, aceite de oliva y sal



2

Poner los spaguetis en una olla con agua hirviendo. Dejarlo a fuego medio durante 10 minutos.



3

Pela y corta el ajo en trozos bien pequeños.





4

Poner el ajo en un tarro con las nueces de macadamia. Separa algunas para más tarde.



5

Añade aceite de oliva y bate bien hasta tener una mezcla homogénea.



6

Añade a la mezcla más aceite de oliva, una cucharita de sal, la albahaca y el tomate. Bate de nuevo.



7

Trocea las nueces de macadamia que habías separado.



8

Escurre la pasta.



9

En un bol, mezcla la pasta con la salsa y las nueces troceadas.



10

Disfuta! :)

