



Fideos de calabacín con pesto de espinacas casero



Categoría
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
10 pessoas

Ingredientes



3 tazas de té Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio

- 5 calabacines
- 3 puñados de albahaca
- 500g de espinacas
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 3 dientes de ajo
- 125g de parmesano rallado
- 125g de nueces
- 500g de tomate cherry
- Sal y pimienta, al gusto

1

Con la ayuda de un espiralizador, haz espaguetis con los calabacines. Reservar en un bol.

2

En una licuadora, coloque la albahaca, las espinacas, el jugo de limón, el ajo y el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio. Mezcle bien hasta obtener una salsa verde.

3

Coloque la salsa en un bol y agregue la sal, el parmesano y las nueces picadas.

4

Escorra bien los espaguetis de calabacín, agréguelos a la salsa, al igual que el tomate, y mézclelos.

5

Sirva inmediatamente.

Produtos utilizados



Bio

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

 Vegetariano  Rápido  Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

 Vegetariano  Médio  Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

 Vegetariano  Médio  Fácil

Tofu picante com alga nori

 Vegetariano  Médio  Fácil

Falafel

 Vegetariano  Médio  Fácil

Hummus com azeitonas e queijo de cabra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide