



TALLARINES INTEGRALES AL PESTO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 320 g de tallarines integrales
- 40 g de queso rallado
- 5 hojas de albahaca fresca
- 20 g de piñones
- 2 dientes de ajo
- 30 g de nueces
- 40 g de aceite de oliva

LA PREPARACIÓN

- Preparar la salsa pesto, picando un diente de ajo, los piñones, la albahaca y el queso rallado, con un chorro de aceite.
- Salpimentar al gusto y batir hasta ligar la salsa.
- Cocer la pasta en abundante agua con sal y un chorrito de aceite.
- Escurrirla y servirla condimentada con la salsa, y un puñadito de nueces trituradas.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 52 g	Grasas 23 g
Kcal 476	Proteínas 16 g