

Casarecce con salsa pesto casera



Ingredientes

- Pasta Al Bronce de Pastas Romero 500 g
- AOVE Gran Selección La Española
- 2 tazas de hojas de albahaca frescas
- 2 dientes de ajo
- 1/2 taza queso parmesano rallado
- 1/2 taza de nueces
- Sal al gusto



Preparación

1. Empezamos picando el ajo, y a continuación, separamos las hojas de albahaca y añadimos junto a las nueces y un poco de sal todo al vaso medido.
2. A continuación, es momento de emulsionar todos los ingredientes y verter un poco de aceite de oliva virgen extra Gran Selección La Española.
3. Ponemos a cocer durante 11 minutos nuestra Pasta Al Bronce "Casarecce" y mientras mezclamos la salsa ya emulsionada con queso parmesano.
4. Por último, emplatamos la pasta Casarecce con la salsa, y ya tendríamos preparada la receta.