



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide