



Spaghetti à l'huile d'olive aromatisée et pesto aux noix



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Intermédiaire



Com quem?
En famille



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml Gallo Huile d'Olive
Extra Vierge Classique

- 300g de spaghetti
- 100g de fromage parmesan râpé
- 100g de cerneaux de noix
- Feuilles de basilic en quantité suffisante
- Gros sel en quantité suffisante

Modo de preparação

1

Commencez par faire bouillir les spaghettis dans de l'eau et du gros sel. Une fois cuit, égouttez-les et enveloppez d'un filet d'huile d'olive.

2

Préparez ensuite la sauce au pesto : versez l'huile d'olive dans un récipient de mixeur, les cerneaux de noix et le basilic.

3

Triturez jusqu'à obtenir une consistance semi-liquide, car lorsque vous ajouterez le fromage, la consistance deviendra pâteuse.

4

Servez le pesto avec les spaghettis, en arrosant d'huile d'olive aromatisée au basilic.

Produtos utilizados



Classique

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide