



# 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 Clássico

- 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 spaghetti 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 spaghetti, en arrosant d'huile d'olive aromatisée au basilic.

## Produtos utilizados



Clássico

Huile d'Olive Vierge Extra



*Mais receitas em*

*[www.galloporthugal.com](http://www.galloporthugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide