Maria



Pasta con pesto rosso

2 raciones

Ingredientes

- **200 g** tomates secos sin el aceite del bote
- **50 g** de almendras o harina de almendras
- **1** ajo
- **20 g** parmesano rallado
- **4 cdas** aceite oliva
- Sal y pimienta
- **1 puñado** de hojas de albahaca
- **1** guindilla (opcional)
- **200 g** de la pasta que prefieras

Elaboración

1. Tritura todos los ingredientes hasta conseguir la textura deseada
2. No te asustes si queda muy espeso, añade más aceite de oliva o un poco de agua de cocción de la pasta
3. Hierve la pasta
4. Añade la pasta a una sartén junto a la mezcla y un poco de agua de cocción y remueve un poco hasta que quede todo integrado

Hecho con CookNest

