Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta con salsa de calabaza

15min · 4 raciones · 551 kcal

Ingredientes

- **1** puerro
- **2 dientes** de ajo
- **800 g** calabaza cruda en dados
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- **1 cda** orégano
- **1 cda** pimentón dulce
- **1/2 cdta** nuez moscada
- **400 g** pasta larga
- **1 cda** queso crema
- Parmesano rallado

POR RACIÓN

Proteínas	**21 g**
Grasas	**11 g**
Hidratos	**96 g**
Fibra	**6 g**

Elaboración

1. Corta el puerro y los ajos
2. Sofríelos unos minutos en aceite de oliva virgen extra, hasta que cojan un poco de color
3. Añade la calabaza en dados, salpimienta y añade las especias
4. Cubre con agua de cocción de la pasta y cocina a fuego medio unos 15 minutos, hasta que la calabaza esté blanda
5. Añade el queso crema
6. Tritura hasta obtener una crema suave
7. Añade la pasta
8. Termina con parmesano rallado por encima

Hecho con CookNest