Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta alla Portofino

2 raciones 1011 kcal

Ingredientes

- **200 g** de pasta
- **150 g** de passata de tomate
- **1 diente** de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- **80 g** de albahaca fresca
- **30 g** de piñones
- **50 g** de parmesano
- **80 g** de aceite de oliva virgen extra (para el pesto)
- Sal (para el pesto)
- Hielo

POR RACIÓN

Proteínas	**26 g**
Grasas	**67 g**
Hidratos	**79 g**
Fibra	**5,2 g**

Elaboración

1. Sofreír un diente de ajo junto con la passata de tomate
2. Preparar un pesto con aceite, albahaca, hielo para mantener el color, ajo, piñones y queso
3. Rectificar de sal, triturar el pesto y unirlo a la salsa de tomate
4. Poner la pasta al dente con un poco de agua de cocción para ligarlo todo
5. Rallar parmesano por encima y terminar con una cucharadita de pesto

Hecho con CookNest

