Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta con pesto de calabacín

2 raciones 650 kcal

Ingredientes

- **200 g** pasta corta
- **1** calabacín
- **30 g** parmesano
- **50 g** almendras
- Albahaca fresca
- AOVE
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**24 g**
Grasas	**26 g**
Hidratos	**82 g**
Fibra	**7,4 g**

Elaboración

1. Cuece la pasta al dente, pásala por agua fría y escurre.
2. Mientras, pon en el vaso batidor el calabacín cortado en trozos, el parmesano, las almendras, la albahaca, el aceite y la sal.
3. Tritura hasta que quede cremoso.
4. Mezcla con la pasta y listo.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Maria

cooknest.app/@maria-buve · Instagram @maria.buve