Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



Pasta de calabaza y queso feta

30min 4 raciones

Ingredientes

- 1 calabaza pequeña
- 1 queso feta
- 4 dientes de ajo
- Aove
- Sal y pimienta molida
- Albahaca fresca (opcional)
- 1/2 vaso de agua de cocción de la pasta
- 500 gramos de pasta
- Queso rallado

Elaboración

1. Colocar en una bandeja para horno la calabaza troceada en dados, el queso feta y los dientes de ajo
2. Añadir un chorreón de aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta molida, y unas hojitas de albahaca fresca
3. Hornear 30 minutos a 180 grados
4. Añadir un poco de caldo de cocción y remover bien
5. Aplastar tres o cuatro dientes de ajo e introducir todo en el robot de cocina
6. Programar 1 minuto a velocidad 6 a 60 grados y después 1 minuto más a velocidad 8
7. Añadir la salsa a la pasta cocida
8. Acompañar con un poco más de queso rallado y queso feta

RECOMENDACIONES

Si sois menos personas y sobra salsa, se puede usar como dip o tomársela como una crema. También puede triturarse todo en una batidora.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta