

# PASTA

## Con pesto de espinacas

🕒 15 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

### ✓ INGREDIENTES

- ½ bolsa de espinacas Florette
- 150 g de piñones
- 1 diente de ajo
- 100 g de queso parmesano
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal
- 400 g de ravioli de setas
- 100 g de tomate seco en aceite



**Agrega** las espinacas Florette con los piñones, el diente de ajo, el queso parmesano, el aceite de oliva y la sal a un procesador de alimentos.



**Tritura** hasta obtener una salsa homogénea y reserva.



**Cuece** los ravioli en una olla con agua y sal durante 4 minutos. **Disponlos** en un bol amplio y **vierte** el pesto de espinacas sobre los mismos.



**Remueve** el conjunto hasta que los ingredientes se integren y emplata en el plato que más te guste.



**Decora** con tomate seco en porciones y piñones.

### PRODUCTO DE ESTA RECETA



Espinaca

