



# FUSILLI CON PESTO DE ESPINACA

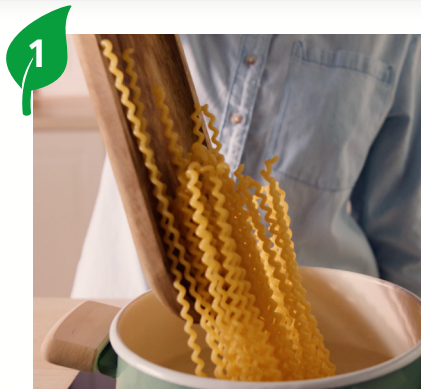
 25 minutos

 Fácil

 2 personas

## INGREDIENTES

- 1 pack de Hoja de espinaca Florette
- 200 g de pasta fusilli lunghi
- Sal
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 50 g de nueces
- Pimienta negra molida
- 100 g de parmesano
- 50 ml de aceite de oliva



1 Cuele la pasta en agua hirviendo con una pizca de sal. Cuando esté al dente, cuela, aliña con un hilo de aceite y reserva. Separa una taza de agua de cocción.



2 Para el pesto, en un procesador de alimentos añade hojas de espinacas, dientes de ajo, zumo de limón, nueces, pimienta negra, sal y aceite de oliva.



3 Tritura los ingredientes y añade queso parmesano rallado. Vuelve a triturar y vierte aceite de oliva poco a poco, hasta que se forme una salsa homogénea.



4 En una sartén añade el pesto y agrega la pasta removiendo para que se incorporen los ingredientes. Vierte un poco del agua de cocción a la sartén para diluir el pesto.



5 Inmediatamente dispón la pasta en un plato. Decora con unas nueces picadas y queso parmesano rallado. Termina con unas hojas de espinaca.

## PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Hojas de espinaca

