

Será por recetas



Farfalle con pesto

Pastas, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 06/06/2012

Ingredientes

- 300 g de tomates cereza
- Sal
- 1 diente de ajo
- Pimienta
- 200 g de rúcula
- 6 o 8 hojas de albahaca fresca
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 400 g de farfalle
- 25 g de nueces
- 30 g de queso pecorino rallado

Elaboración

Primero lavar los tomates cereza, secar, cortar en dos y reservar. Lavar la rúcula, secar con la centrifugadora y desechar los extremos duros de los tallos. Cocer los farfalle al dente en agua salada hirviendo, escurrir reservando el agua de cocción y echar en una fuente grande.

A continuación lavar la albahaca, secar picar bien y echar en un vaso para la batidora. Mientras se tritura ir agregando el aceite de oliva a cucharadas. Después incorporar con cuidado el queso pecorino y remover el pesto hasta que resulte una masa uniforme y lisa. Salpimentar.

Echar el pesto por encima de los farfalles, agregar los tomates y mezclar todo, añadir en caso necesario un poco del agua de cocción. Rectificar de sal y pimienta, espolvorear con el queso de pecorino y servir al momento.



Autor receta de Farfalle con pesto

Komatsu

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 30/05/2012