Spaghetti mit aromatisiertem olivenöl und walnuss pesto

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Massas	Rápido	Fácil	Medium	Mit der Familie	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml Gallo Olivenöl Clássico
- 300g Spaghetti
- 100g geriebener Parmesankäse
- 100g gemahlene Walnüsse
- Basilikumblätter nach Belieben
- Grobes Salz nach Belieben

Modo de preparação

1. Kochen Sie die Spaghetti in Salzwasser. Gießen Sie die Nudeln ab und geben Sie etwas Olivenöl darüber.
2. Bereiten Sie nun das Pesto zu: Vermischen Sie das Olivenöl, die gemahlenen Walnüsse und das Basilikum in einem Mischbecher.
3. Zerkleinern Sie das Pesto mit dem Zauberstab, bis sie eine halb-flüssige Konsistenz erhalten. Das Pesto sollte am Ende, nach Hinzugabe des Käses, eine cremige Konsistenz haben.
4. Servieren Sie das Pesto mit den Spaghetti und geben Sie das Olivenöl mit Basilikumaroma darüber.

Produtos utilizados

Clássico

Natives Olivenöl Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide