

Espaguetis con pesto de aceite de pipas de calabaza



Primer plato
Tipo de plato



30 Minutos
Preparación



Fácil
Dificultad



Ingredientes para 4 personas

Espaguetis

Para el pesto:

4 cucharadas de pipas de calabaza

50 gr de queso curado

125 ml de aceite de pipas de calabaza

2 dientes de ajo

Sal, pimienta

Hierbas frescas al gusto

Preparación

Para el pesto picar muy bien las pipas y el ajo, rallar el queso y molerlo todo junto con el aceite y las hierbas, hasta que quede una papilla.

Hervir los espaguetis al dente, escurrirlos y echarlos en una cacerola caliente con el pesto y servirlos inmediatamente.

Sugerencia: el pesto se puede conservar en la nevera bastantes semanas si siempre está bien cubierto de aceite. Si el sabor a aceite de pipas de calabaza es muy intenso se puede poner una parte de aceite de girasol o sustituir las pipas de calabaza por almendras o piñones.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Melbinger