



TALLARINES INTEGRALS AL PESTO

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 320 g de tallarins integrals
- 40 g de formatge ratllat
- 5 fulles de alfàbega fresca
- 20 g de pinyons
- 2 dents de all
- 30 g de anous
- 40 g de oli d'oliva

LA PREPARACIÓ

- Preparar la salsa pesto, picant una dent d'all, els pinyons, l'alfàbega i el formatge ratllat, amb un doll d'oli.
- Salpebrar al gust i batre fins a lligar la salsa.
- Coure la pasta en abundant aigua amb sal i un dollet d'oli.
- Escórrer-la i servir-la condimentada amb la salsa, i un grapat-te d'anous triturades.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 52 g	Grases 23 g
Kcal 476	Proteïnes 16 g