

PENNE INTEGRAL COM PESTO DE ESPINAFRE E NOZES



INGREDIENTES

- 250 G DE PENNE INTEGRAL
- 70 G DE ESPINAFRES FRESCOS, LAVADOS E ESCORRIDOS
- 15 G DE SALSA
- 100 G DE NOZES
- 4 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- SAL

CONFEÇÃO

1. Coloque a ultrablade, os espinafres, a salsa, as nozes, o azeite e uma pitada de sal na CC. Misture na velocidade 13 durante 10 segundos. Com a espátula, raspe os lados da taça e volte a misturar durante mais 15 segundos - se quiser uma textura mais macia, pode repetir o processo.

2. Coloque o pesto num recipiente e passe a taça da CC por água.

3. Coloque o acessório misturador, a massa, sal e bastante água na taça da CC. Seleccione vel. 1, temperatura 105º durante 18 minutos (20 min. se gostar da massa mais cozida), sem utilizar a tampa do vapor.

4. No fim do programa, escorra a água, volte a colocar a massa na CC, deite por cima o pesto e seleccione velocidade 3 durante 20 segundos.

5. Sirva polvilhado com queijo parmesão ralado.
