

PASTA CON PESTO DE PEREJIL



VOLTZ
MARAÎCHAGE

LAURA 



Ingredientes

(receta para 4 personas)

320 g de pasta

20 g de perejil LAURA

unos 30 ml de aceite de oliva

2 filetes de anchoas en aceite

2 dientes de ajo

1 guindilla

sal

queso parmesano rallado

Pasos

- Lavar el perejil y secarlo bien. Quitar la piel exterior de los 2 dientes de ajo.
- Poner un diente de ajo y el perejil fresco en una batidora, con 15 ml de aceite de oliva. Tritura bien y añade un poco de sal. Reservar el pesto.
- Cocer la pasta siguiendo las indicaciones del envase. Escúrrelos cuando estén cocidos y reservalos.
- Pica el diente de ajo restante, la guindilla y las anchoas. Échalos en una sartén con un poco de aceite de oliva. Dejar cocer unos minutos y añadir la pasta a la sartén. Remover unos minutos y añadir el pesto.
- Pon la pasta y el pesto en los platos y añade el parmesano rallado por encima. ¡Que aproveche!