



INGREDIENTES: (para 4 personas)

- 100 gramos de queso Parmesano (o Padano, o el español similar)
- 30 gramos de piñones
- 1 diente de ajo
- 100 gramos de hojas de albahaca frescas, y sin tallos
- 150 gramos de aceite de oliva
- ½ cucharadita pequeña de sal

Para la pasta:

- 1.200 gramos de agua
- 360 gramos de espaguetis (yo pongo de Barilla nº 5), u otra pasta rellena o no
- un chorrito pequeño de aceite de oliva
- ½ cucharadita de postre de sal



ELABORACION: Thermomix 1 minuto velocidad 6, luego 5 segundos a velocidad 10. (Thermomix 1 minuto velocidad 6, luego 5 segundos a velocidad 10)

ESPAGUETIS AL PESTO (Thermomix)

