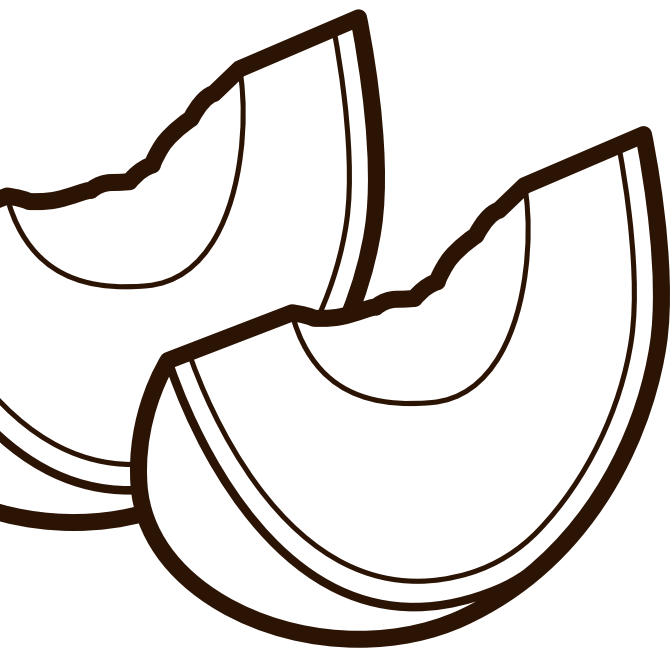




Ingredienti per 2 persone

1 confezione di spaghetti di zucca
Mangiatutto
30 g semi di zucca
40 g mandorle sgusciate
2 cucchiaini di lievito alimentare
50 g di olio extravergine di oliva
1 limone
Prezzemolo
Peperoncino
Sale integrale
Salvia
Acqua

Spaghetti di zucca al pesto di salvia

Lava e sala leggermente gli spaghetti di zucca; aggiungi qualche goccia di limone, mescola e lascia riposare. Nel frattempo, frulla nel mixer tutti gli ingredienti, olio a piacere e un po' d'acqua ogni tanto, fino a ottenere un pesto morbido e cremoso. Condisci gli spaghetti con un po' di pesto e saltali in padella per qualche minuto con un goccio d'acqua. A fuoco spento, aggiungi il pesto rimanente e servi il piatto.

Posta una foto del tuo piatto usando
l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci.
Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**

Dal 1968, coltiviamo valori.