



Consejo del chef

Puedes añadir unas cucharadas de queso ricotta y unas hojitas de albahaca para acompañar.

Raciones para 1

50 g
avellanas
1 g
ajo en polvo
1 g
sal
1 g
nuez moscada
100 ml
aceite de oliva para la salsa

Aceite de oliva para saltear la calabaza

80 g
macarrones integrales
70 g
calabaza
10 g
Ricotta
1 puñado
hojitas de albahaca

- 1 Tritura en un vaso mezclador las avellanas con el ajo en polvo, la sal, la nuez moscada y el aceite de oliva.
- 2 Por otra parte, hierva la pasta en abundante agua con sal. Mientras tanto, saltea la calabaza con un buen chorro de aceite de oliva.
- 3 Cuando la pasta ya esté lista, mézclala junto con la calabaza y añade la salsa de avellanas y una cucharada del agua de cocción de la pasta.
- 4 Remueve bien y sirve la pasta.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pasta-con-calabaza-y-salsa-de-avellanas/>

COOKING
LOVERS 