Pasta con calabaza y salsa de avellanas



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, hierve 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/