

Pesto Pasta

INGREDIENTS

One 16 oz box of pasta

Tomato

Squash

2 tablespoons olive oil

DIRECTIONS

1. Wash basil leaves, remove their stems, and peel garlic.
2. Chop garlic and basil into small pieces until finely minced.
3. Place pine nuts in a ziploc bag and crush with a rolling pin or sturdy jar. Continue to chop into small pieces with other ingredients if necessary.
4. In a bowl, mix together chopped ingredients, parmesan, and olive oil. Set pesto aside or refrigerate until ready to use.
5. Boil a pot of water, add pasta, and cook for 8-10 minutes or according to directions on box.
6. Wash & chop vegetables.
7. Heat olive oil in a skillet over medium-high heat. Add vegetables and cook until tender.
8. Add pasta and pesto to cooked vegetables and stir to combine.

PESTO INGREDIENTS

4 cups fresh basil leaves

1 garlic clove (minced)

1/2 cup olive oil

1/4 cup pine nuts

1/4 cup grated parmesan



Pasta al Pesto

INGREDIENTES

16 oz pasta
Tomate
Calabaza
2 Cucharadas de Aceite de Oliva

INGREDIENTES DEL PESTO

Hojas de Albahaca Fresca
1 Diente de Ajo (Picado)
1/2 Taza Aceite de Oliva
1/4 Taza Piñones
1/4 Taza Parmesano Rallado

INSTRUCCIONES

1. Lava las hojas de albahaca, quítales los tallos y pela el ajo.
2. Pica el ajo y la albahaca en trozos pequeños hasta que queden finamente picados.
3. Introducir los piñones en una bolsa ziploc y aplastarlos con un rodillo o un tarro resistente. Seguir picando en trozos pequeños con los demás ingredientes si es necesario.
4. En un bol, mezclar los ingredientes picados, el parmesano y el aceite de oliva. Reservar el pesto o refrigerarlo hasta el momento de usarlo.
5. Hervir una olla de agua, añadir la pasta y cocinar durante 8-10 minutos o según las instrucciones de la caja.
6. Lavar y cortar las verduras.
7. Calentar el aceite de oliva en una sartén a fuego medio-alto. Añadir las verduras y cocinar hasta que estén tiernas.
8. Añadir la pasta y el pesto a las verduras cocinadas y revuelva para combinar.

