

15 – Min Penne Pesto alla Trapanese

con Salsa Romesco Lista ¡Sin cortar ni picar!



🕒 15 minutos

📊 Fácil

🏷️ Sabores de Italia

🏷️ Kids Friendly

El pesto alla Trapanese es la versión siciliana del pesto de albahaca y normalmente lleva tomates y almendras. Recurrimos a una salsa romesco a base de semillas de girasol para añadir sabor a nueces y tomates secados al sol para darle un toque dulce y alegre a este plato de pasta. Te enviamos la salsa romesco lista para que no tengas que ponerte a cortar vegetales, asar el morrón ni procesar. Con rallar el limón, picar el tomate seco y la albahaca ya tenés todo listo para cocinar ;).

Contiene: Frutos Secos • Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



pan rallado panko
¼
taza



espinaca
120
gr



rawmesan vegano
2
cdas



pasta penne
300
gr



salsa romesco
½
taza



ramita de albahaca
½
un



limón
1
un



tomates secos
30
gr

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite vegetal
- ✓ Pimienta

Utensilios

- ✓ Olla
- ✓ Sartén

Nutrición por porción: Calorías 540 kcal, Grasas 14 g, Carbohidratos 93 g, Proteínas 11 g

Cocinando para
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

15 – Min Penne Pesto alla Trapanese

con Salsa Romesco Lista ¡Sin cortar ni picar!



1 – PREPARÁ EL PANKO AL LIMÓN

- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Poné a hervir una olla grande con agua con sal.
- Rallá la cáscara del **limón** y exprimí el jugo.
- Calentá 1 (2) cucharada de aceite de oliva en una sartén grande (antiadherente, si tenés) a fuego medio. Agregá el **panko** y cociná, revolviendo con frecuencia, hasta que esté ligeramente tostado, de 3 a 5 minutos.
- Agregá la **ralladura de limón** y 1 (2) pizca de sal y pimienta y revolvé con frecuencia hasta que esté fragante, de 1 a 2 minutos. Retirá la sartén del fuego, transferí el **panko al limón** a un bowl pequeño.
- Agregá el **rawmesan** al bowl con el panko y mezclá; limpiá la sartén y reservala para el paso 3.



Cocinando para
4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2 – COCINÁ LA PASTA


- Agregá la **pasta penne** al agua hirviendo y cociná hasta que esté tierna, de 9 a 11 minutos. Reservá 1 (2) taza* de **agua de cocción de la pasta**, escurrí y reservá.
 - Picá los **tomates secos** y la **albahaca**, descartando tallos gruesos.
- ***TIP:** 235 ml de agua equivalen a 1 tazas de té.



3 – TERMINÁ, SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Mientras se cocinan los fideos, regresá la sartén a fuego medio-alto. Agregá los **tomates secados al sol**, la **salsa romesco**, la **albahaca** y el **agua de cocción de la pasta** y cociná hasta que espese, de 3 a 4 minutos.
- Agregá la **pasta al dente**, 1 (2) cucharada de **jugo de limón** y la **espinaca** y revolvé hasta que las espinacas se ablanden, de 2 a 3 minutos. Sazoná al gusto con sal y pimienta.
- Dividí el **penne pesto alla Trapanese** entre los platos y cubrí con **panko al limón**. ¡Buen provecho!

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggear

