13 Νοεμβρίου 2018

# Φαρφάλες ολικής με πέστο φουντουκιού

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Συστατικά

- 500 γρ. φαρφάλες ολικής άλεσης

Για την πέστο

- ½ ματσάκι μαϊντανός, μόνο τα φύλλα

- 130 γρ. φουντούκια
- 1 κ.σ. διατροφική μαγιά
- 1 σκ. σκόρδο
- 130 γρ. ελαιόλαδο
- χυμό από ½ λεμόνι

Για το σερβίρισμα

- ξύσμα από ½ λεμονιού
- ψιλοκομμένος μαϊντανός (προαιρετικά)
- χοντροκομμένο φουντούκι (προαιρετικά)

15 λεπτά
Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfddfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown
4
Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown
1
Βαθμός Δυσκολίας
Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε μία κατσαρόλα με μπόλικο αλατισμένο νερό που βράζει, ρίχνουμε τις φαρφάλες.
- Βράζουμε σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, μείον ένα λεπτό. Θέλουμε τα μακαρόνια μας να είναι al dente.
- Σε ένα μούλτι βάζουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά εκτός από το ξύσμα λεμονιού και χτυπάμε για 3 λεπτά μέχρι να ομοιογενοποιηθούν όλα τα υλικά μεταξύ τους και να έχουμε μια πάστα.
- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα ζυμαρικά με το πέστο και σερβίρουμε με το ξύσμα λεμονιού, τον ψιλοκομμένο μαϊντανό και τα έξτρα φουντούκια.
- Αν θέλουμε πασπαλίζουμε και με λίγο έξτρα ελαιόλαδο

**Πηγή:** akispetretzikis.com