



MACARRONES CON CALABACÍN Y PESTO DE RÚCULA

Ingredientes:

- 200 g de calabacín
 - 40 g de rúcula
 - 40 g de nueces
 - 40 g de parmesano
 - 100 ml de aceite de oliva
 - 300 g de macarrones
 - sal
 - pimienta
-

Elaboración:

1. Lavar la rúcula y escurrir bien. Colocar en el vaso de la batidora y añadir las nueces, el parmesano, el aceite, una pizca de sal y pimienta.
2. Triturar hasta obtener la textura que más te guste.
3. Lavar el calabacín, retirar las puntas y pasar por un rallador grueso para hacer tiras finas (o cortar muy finito con cuchillo).
4. Poner a hervir agua en una olla, añadir los macarrones y cocer los minutos que indique el fabricante. En el último minuto de cocción incorporar el calabacín rallado.
5. Escurrir los macarrones con calabacín, mezclar con el pesto de rúcula y servir con unas nueces picadas por encima.