

Orecchiette con Pesto de Brócoli

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Orecchiette: c/n A gusto

Pesto

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Brócoli: 150 Gramos

Queso Parmesano: c/n A gusto

Ricota: 100 Gramos

Diente de ajo: 1 unidad

Nueces: 50 Gramos

Sal fina: c/n A gusto

Salsa

Brócoli: 50 Gramos

Pasas de Uva: 40 Gramos

Anchoas: 3 Unidades

Diente de ajo: 1 unidad

Peperoncino: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Procesar **brócoli** hervido con sal, *ajo* picado, aceite de oliva, queso parmesano, nueces tostadas y *mozzarella* cremosa
- Cocinar la pasta seca en una olla con agua hirviendo y sal gruesa.
- Cocinar en una sartén el *ajo* y las anchoas con aceite de oliva
- Sumar *brócoli* hervido y pasas de uva
- Después, sumar a la sartén *peperoncino* picado
- Colar la pasta y llevar a la misma sartén
- Por último, agregar el pesto
- Servir con queso rallado y aceite de oliva.