



## Pasta con calabacín y pesto

- Tienes la receta del pesto [aquí](#). Si no tienes tiempo de hacerlo puedes ponerle pesto comprado. Si puedes, hazlo, la diferencia compensa.
- Puedes poner cualquier tipo de pasta, corta o larga, siempre respetando los tiempos de cocción del fabricante. Recuerda guardar un poco del agua de cocer la pasta para ligar un poco todo, pasa de ser un plato seco a otro en su punto.

### Ingredientes para 2 personas:

300 gr. de pasta

1 calabacín

4 cebolletas finas o 1 grande

4 cucharadas de pesto

queso rallado

Lava bien el calabacín y ralla con un rallador gordo. (no puedo resistir el poner la foto del que acabo de comprar. Es como un sacapuntas que saca tiras de verdura)



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

Es una maravilla!!!, pero te sirve lo mismo si lo rallas con un rallador normal de agujeros anchos.

Corta la cebolleta pequeña y pon con el calabacín en una sartén con un poco de aceite de oliva a fuego medio-alto.  
Añade sal y pimienta negra.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

Dale unas vueltas y reserva. Se trata solo de quitarle el sabor a crudo.

Cuece la pasta y mezcla con el calabacín, el pesto y medio vaso de agua de cocer la pasta.  
Sirve inmediatamente con queso recién rallado y un poco de pimienta recién molida.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---