



Cristina Roig

## **Espaguetis de carbassó amb pesto**

3u. de Carbassó

Pel pesto verd (45 grs .pinyons, 60 grs. formatge parmesà, 30 grs. de fulles fresques d´alfàbrega, 100 grs. oli d´oliva verge extra, 5 grs sal, pebre i una punta d´all opcional)

Fulles fresques d´alfàbrega i flors variades

Pinyons torrats per decorar

200 grs Tomàquets xerris

### **Pels espaguetis:**

Rentar al carbassó amb la pell, fer el espaguetis amb ajuda del aparell o amb una mandolina i ganivet.

Triturar tots els ingredients del pesto i reservar.

Saltejar amb una paella ben calenta un grapat d´espaguetis de carbassó a foc viu uns minuts i afegir una cullerada de salsa pesto.

Decorar amb pinyons, tomàquets xerri i flors de temporada.

