

# LA RECEPTE DEL NOSTRE CUINER - 3

## ESPIRALS AMB PESTO

Pasta, alfàbrega, all, oli d'oliva i pinyons.

Bullim la pasta que més ens agradi, durant 6 o 8 minuts, segons el tipus de pasta, l'escorrem i guardem en un got una mica d'aiguade bullir la pasta. Posem en un recipient fulles d'alfàbrega fresca, hi afegim un gra d'all i ho cobrim amb oli d'oliva verge. Agafem 100 g de pinyons, elstorrem una mica en una paella i els afegim a la barreja anterior. Ho batem tot i, un cop batut, hi afegim l'aigua que teníem reservada debullir la pasta. Ho barregem bé amb una cullera i ja ho tenim a punt per afegir la pasta.  
Bon profit.

