



# PASTA AL PESTO

## Y VEGETALES ASADOS

La receta tradicional de pesto italiano acompañado de unas deliciosas verduras y Grana Padano DOP, cuyo nombre significa textura granulosa (Grana) proveniente del río Po (Padano).

### INTOLERANCIAS



## INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

 3 MINUTOS



Antes de preparar, sacar de la nevera 15 minutos. Regular el microondas a máxima potencia. Calentar los ingredientes justo el tiempo indicado, especialmente carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad.



ABRIR EL FILM



CALENTAR



EMPLATAR



DISFRUTAR

## INGREDIENTES

	1 RACIÓN	2 RACIONES
• VEGETALES SALTEADOS	30'' 	1' 
• PESTO		
• ELICOIDALI	30'' 	1' 
• GRANA PADANO		

## EMPLATADO

Añade el PESTO a la bandeja de la ELICOIDALI y mezcla. Elige un plato llano y sobre él coloca los ELICOIDALI con PESTO, acompáñala de los VEGETALES SALTEADOS y de GRANA PADANO espolvoreado.