

Canned Green Bean Pesto Pasta

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 2-3 servings **Total Time:** 40 minutes

Ingredients:

8 oz pasta of your choice
1 can (14 oz) canned green beans, drained
1 cup fresh spinach or basil
1/2 cup grated Parmesan cheese
1/3 cup pine nuts or walnuts
2 garlic cloves
1/2 cup extra-virgin olive oil
1 tablespoon fresh lemon juice
Salt and pepper, to taste
Grated Parmesan cheese, for serving



1. Cook the pasta according to the package instructions until al dente. Drain and set aside.
2. In a food processor or blender, combine the canned green beans, spinach/basil, grated Parmesan cheese, pine nuts or walnuts, and garlic. Pulse until finely chopped.
3. With the food processor or blender running, slowly drizzle in the extra-virgin olive oil until the mixture forms a smooth and creamy pesto sauce.
4. Add fresh lemon juice, salt, and pepper to the pesto sauce. Adjust the seasoning to taste.
5. Toss the cooked pasta with the canned green bean pesto sauce until well coated.
6. Serve the Canned Green Bean Pesto Pasta and top with grated Parmesan cheese.



For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Canned Green Bean Pesto Pasta

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 2-3 servings **Total Time:** 40 minutes

Ingredients:

8 oz pasta of your choice
1 can (14 oz) canned green beans, drained
1 cup fresh spinach or basil
1/2 cup grated Parmesan cheese
1/3 cup pine nuts or walnuts
2 garlic cloves
1/2 cup extra-virgin olive oil
1 tablespoon fresh lemon juice
Salt and pepper, to taste
Grated Parmesan cheese, for serving



1. Cook the pasta according to the package instructions until al dente. Drain and set aside.
2. In a food processor or blender, combine the canned green beans, spinach/basil, grated Parmesan cheese, pine nuts or walnuts, and garlic. Pulse until finely chopped.
3. With the food processor or blender running, slowly drizzle in the extra-virgin olive oil until the mixture forms a smooth and creamy pesto sauce.
4. Add fresh lemon juice, salt, and pepper to the pesto sauce. Adjust the seasoning to taste.
5. Toss the cooked pasta with the canned green bean pesto sauce until well coated.
6. Serve the Canned Green Bean Pesto Pasta and top with grated Parmesan cheese.



For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Pasta al Pesto de Judías Verdes en Lata

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 2-3 porciones **Tiempo total:** 40 minutos

Ingredientes:

8 oz de pasta de su elección
1 lata (14 oz) de judías verdes en conserva, escurridas
1 taza de espinacas frescas o albahaca
1/2 taza de queso parmesano rallado
1/3 taza de piñones o nueces
2 dientes de ajo
1/2 taza de aceite de oliva virgen extra
1 cucharada de zumo de limón fresco
Sal y pimienta al gusto
Queso parmesano rallado, para servir



1. Cocer la pasta según las instrucciones del paquete hasta que esté al dente. Escurrir y reservar.
2. En un robot de cocina o una batidora, mezclar las judías verdes en conserva, las espinacas y la albahaca, el queso parmesano rallado, los piñones o las nueces y el ajo. Pulsar hasta que quede finamente picado.
3. Con el robot de cocina o la batidora en marcha, añadir poco a poco el aceite de oliva virgen extra hasta obtener una salsa pesto suave y cremosa.
4. 4. Añadir zumo de limón fresco, sal y pimienta a la salsa pesto. Rectificar la sazón al gusto.
5. Mezclar la pasta cocida con la salsa pesto de judías verdes en conserva hasta que quede bien cubierta.
6. Servir la pasta al pesto de judías verdes en conserva y cubrir con queso parmesano rallado.



Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664

Pasta al Pesto de Judías Verdes en Lata

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 2-3 porciones **Tiempo total:** 40 minutos

Ingredientes:

8 oz de pasta de su elección
1 lata (14 oz) de judías verdes en conserva, escurridas
1 taza de espinacas frescas o albahaca
1/2 taza de queso parmesano rallado
1/3 taza de piñones o nueces
2 dientes de ajo
1/2 taza de aceite de oliva virgen extra
1 cucharada de zumo de limón fresco
Sal y pimienta al gusto
Queso parmesano rallado, para servir



1. Cocer la pasta según las instrucciones del paquete hasta que esté al dente. Escurrir y reservar.
2. En un robot de cocina o una batidora, mezclar las judías verdes en conserva, las espinacas y la albahaca, el queso parmesano rallado, los piñones o las nueces y el ajo. Pulsar hasta que quede finamente picado.
3. Con el robot de cocina o la batidora en marcha, añadir poco a poco el aceite de oliva virgen extra hasta obtener una salsa pesto suave y cremosa.
4. 4. Añadir zumo de limón fresco, sal y pimienta a la salsa pesto. Rectificar la sazón al gusto.
5. Mezclar la pasta cocida con la salsa pesto de judías verdes en conserva hasta que quede bien cubierta.
6. Servir la pasta al pesto de judías verdes en conserva y cubrir con queso parmesano rallado.



Para Información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664