

Spinach Pistachio Pesto Pasta

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

Makes: 4-6 servings **Total Time:** 1 hour

Ingredients:

1 pound pasta

For the spinach pistachio pesto:

4 cups packed spinach leaves

2 cups packed basil leaves

1/4 cup pistachios

2 cloves garlic

3 tablespoons fresh lemon juice

1/4 cup shredded Parmesan cheese

1/2 teaspoon salt

1/4 teaspoon black pepper

1/2 cup olive oil



1. Bring a large pot of water to a rapid boil and add salt. Slowly add the pasta and stir gently. Return to a boil and cook for 8 to 10 minutes, or until desired tenderness.
2. While the pasta is cooking, make the spinach pistachio pesto. In a food processor, add the spinach, basil, pistachios, garlic, lemon juice, parmesan cheese, salt, and pepper. Turn the food processor on and slowly stream in the olive oil. Mix until pesto is smooth. Stop the machine and remove the lid. Scrape down the sides with a spatula and mix again if necessary. Taste and adjust seasonings, if necessary. If you want the pesto to be a little thinner, you can add more olive oil.
3. Reserve 1 cup of the pasta water. Drain the pasta and put it in a large bowl. Add the pesto (start with half of the recipe) and 1/4 cup of the pasta water to the pasta and stir until pasta is well coated. Add additional pesto and pasta water, if necessary, until desired consistency and flavor is reached. Season with salt and pepper, to taste. Garnish with crushed red pepper flakes and parmesan cheese, if desired. Serve warm.



Adapted from: twopeasandtheirpod.com

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

Spinach Pistachio Pesto Pasta

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

Makes: 4-6 servings **Total Time:** 1 hour

Ingredients:

1 pound pasta

For the spinach pistachio pesto:

4 cups packed spinach leaves

2 cups packed basil leaves

1/4 cup pistachios

2 cloves garlic

3 tablespoons fresh lemon juice

1/4 cup shredded Parmesan cheese

1/2 teaspoon salt

1/4 teaspoon black pepper

1/2 cup olive oil



1. Bring a large pot of water to a rapid boil and add salt. Slowly add the pasta and stir gently. Return to a boil and cook for 8 to 10 minutes, or until desired tenderness.
2. While the pasta is cooking, make the spinach pistachio pesto. In a food processor, add the spinach, basil, pistachios, garlic, lemon juice, parmesan cheese, salt, and pepper. Turn the food processor on and slowly stream in the olive oil. Mix until pesto is smooth. Stop the machine and remove the lid. Scrape down the sides with a spatula and mix again if necessary. Taste and adjust seasonings, if necessary. If you want the pesto to be a little thinner, you can add more olive oil.
3. Reserve 1 cup of the pasta water. Drain the pasta and put it in a large bowl. Add the pesto (start with half of the recipe) and 1/4 cup of the pasta water to the pasta and stir until pasta is well coated. Add additional pesto and pasta water, if necessary, until desired consistency and flavor is reached. Season with salt and pepper, to taste. Garnish with crushed red pepper flakes and parmesan cheese, if desired. Serve warm



Adapted from: budgetbytes.com

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

Pasta de pesto con espinacas y pistachos

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

Hace: 4-6 porciones **Tiempo total:** 1 hora

Ingredientes:

1 libra de pasta

Para el pesto de espinacas y pistachos

4 tazas de hojas de espinaca

2 tazas de hojas de albahaca

1/4 taza de pistachos

2 dientes de ajo

3 cucharadas de zumo de limón fresco

1/4 taza de queso parmesano rallado

1/2 cucharadita de sal

1/4 cucharadita de pimienta negra

1/2 taza de aceite de oliva



1. Llevar una olla grande de agua a ebullición rápida y añadir sal. Añadir lentamente la pasta y remover suavemente. Volver a hervir y cocer de 8 a 10 minutos, o hasta que esté a la ternura deseada.
2. Mientras se cuece la pasta, preparar el pesto de espinacas y pistachos. En un robot de cocina, añadir las espinacas, la albahaca, los pistachos, el ajo, el zumo de limón, el queso parmesano, la sal y la pimienta. Encienda el robot de cocina e incorpore lentamente el aceite de oliva. Mezclar hasta que el pesto quede homogéneo. Parar la máquina y quitar la tapa. Raspe las paredes con una espátula y vuelva a mezclar si es necesario. Pruébalo y rectifique los condimentos si es necesario. Si quieres que el pesto quede un poco más fino, puedes añadir más aceite de oliva.
3. Reservar 1 taza del agua de la pasta. Escurra la pasta y póngala en un bol grande. Añadir el pesto (empezar con la mitad de la receta) y ¼ de taza del agua de la pasta a la pasta y remover hasta que la pasta esté bien cubierta. Añada más pesto y agua de la pasta, si es necesario, hasta conseguir la consistencia y el sabor deseados. Sazone con sal y pimienta al gusto. Decorar con pimienta roja triturada y queso parmesano, si se desea. Servir caliente



Adaptado de: twopeasandtheirpod.com

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

Pasta de pesto con espinacas y pistachos

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

Hace: 4-6 porciones **Tiempo total:** 1 hora

Ingredientes:

1 libra de pasta

Para el pesto de espinacas y pistachos

4 tazas de hojas de espinaca

2 tazas de hojas de albahaca

1/4 taza de pistachos

2 dientes de ajo

3 cucharadas de zumo de limón fresco

1/4 taza de queso parmesano rallado

1/2 cucharadita de sal

1/4 cucharadita de pimienta negra

1/2 taza de aceite de oliva



1. Llevar una olla grande de agua a ebullición rápida y añadir sal. Añadir lentamente la pasta y remover suavemente. Volver a hervir y cocer de 8 a 10 minutos, o hasta que esté a la ternura deseada.
2. Mientras se cuece la pasta, preparar el pesto de espinacas y pistachos. En un robot de cocina, añadir las espinacas, la albahaca, los pistachos, el ajo, el zumo de limón, el queso parmesano, la sal y la pimienta. Encienda el robot de cocina e incorpore lentamente el aceite de oliva. Mezclar hasta que el pesto quede homogéneo. Parar la máquina y quitar la tapa. Raspe las paredes con una espátula y vuelva a mezclar si es necesario. Pruébalo y rectifique los condimentos si es necesario. Si quieres que el pesto quede un poco más fino, puedes añadir más aceite de oliva.
3. Reservar 1 taza del agua de la pasta. Escurra la pasta y póngala en un bol grande. Añadir el pesto (empezar con la mitad de la receta) y ¼ de taza del agua de la pasta a la pasta y remover hasta que la pasta esté bien cubierta. Añada más pesto y agua de la pasta, si es necesario, hasta conseguir la consistencia y el sabor deseados. Sazone con sal y pimienta al gusto. Decorar con pimienta roja triturada y queso parmesano, si se desea. Servir caliente



Adaptado de: twopeasandtheirpod.com

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