

Receta cedida por [Emanuela Gornati](#)



Preparación

1. Poner a hervir un cazo con agua.
2. Mientras tanto, cortar al brócoli a trocitos.
3. Cuando el agua hierva, añadir sal y poner el brócoli. Cocer durante 5 minutos y retirar.
4. En la misma agua, hervir la pasta. Cocer durante 10 minutos aproximadamente.
5. Triturar las nueces. Añadir un diente de ajo troceado, los pimientos asados, la sal, la pimienta negra y triturar de nuevo. Ir añadiendo poco a poco los trozos de brócoli con un chorro de aceite de oliva y triturar hasta conseguir una masa homogénea.
6. Mezclar la salsa con la pasta.
7. Decorar con unas cuantas nueces y pimientos asados y servir.

Fusilli tricolor con pesto de brócoli

Ingredientes

400 g de fusilli tricolor de trigo
(Para 4 personas)

1 brócoli pequeño

100 g de nueces
(Para 4 personas)

1 diente de ajo troceado

2 pimientos asados en aceite

Pimienta negra molida

Sal

Aceite de Oliva Extra Virgen
