



Espaguete ao Pesto de Espinafre Cremoso

Ingredientes

- 240 g de espaguete integral
- 4 ½ xícaras de espinafre lavado
- 2 Colheres de Sopa de água
- 1 ½ colher de café de azeite de oliva
- 2 dentes de alho
- ¼ de colher de café de sal
- 2 ½ Colheres de Sopa de cream cheese light
- 1 colher de suco de limão



Modo de fazer

Cozinhe o macarrão de acordo com as instruções do fabricante.

Enquanto isso, num liquidificador ou processador de alimentos, bata o espinafre, a água, o azeite, o alho e ¼ de colher de café do sal. Reserve.

Reserve ½ xícara da água de cozimento e escorra o macarrão. Retorne com o macarrão para a panela, adicione o cream cheese e mexa até derreter. Adicione o pesto e misture bem, adicionando a água reservada, se desejar uma consistência mais fluida. Tempere com o suco de limão.

POR PORÇÃO (1 ¼ xícara): 267 Calorias.

