

Espagueti al Pesto

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Espagueti, integral	19 lbs	
Clavos de olor		5 clavos
Espinaca, cruda	40 oz	5 tzas
Albahaca, fresca	1 1/4 lb	2 1/4 tzas
Aceite de oliva	20 oz	2 1/2 tzas
Sal		4 cdtas
Queso parmesano		6 1/4 tzas
Queso cottage	7 1/2 lbs	

Preparación

1. Lave y corte la espinaca y la albahaca. Muela el ajo, mezclándolo con aceite y ponga aparte.
2. Cocine los espaguetis integrales por 7 minutos, pruebe para ver si están listos, escúrralos y póngalos en un tazón.
3. Mida la sal.
4. Ponga los espaguetis cocinados en 8 bandejas de 12" x 20".
5. Combine todos los ingredientes en el tazón, revuelva el queso Cottage a la mezcla en la(s) bandeja(s).
6. Cocine a 135°F por 8 minutos, poniendo el queso parmesano sobre cada bandeja. Para servir caliente, manténgalo a 135°F o más alto.

Origen: Ballantyne Elementary (Recipes for Healthy Kids Competition)