



Contributed by Margaret Thomas, Chief Feeder, Seeds That Feed

When the STF crew gets together for lunch and we've got kale in the house, kale pesto is one of our faves. We mix it up by adding **¼ cup of toasted walnuts** (pine nuts or almonds are awesome in it too). We've added **crushed red pepper** or a few dashes of **hot sauce** for heat. For more zing, more **lemon!**

INGREDIENTS

1 bunch kale, stemmed	¼ cup olive oil/vegetable oil
3 cloves garlic	Salt and pepper to taste
1 lemon or 2-3 tsp of lemon juice	8 ounce package noodles
¼ cup Parmesan cheese	⅓ cup sliced almonds

DIRECTIONS

1. Blanch peeled garlic cloves in boiling water for 2-3 minutes. Remove garlic cloves and set aside. Blanch kale in the same boiling water for 1 minute. Remove kale (but do not drain the water from the pot; you'll need it for the noodles) and transfer into a colander. Allow to cool.
2. Add one 8 ounce package of noodles (any kind will do!) to already boiling water and cook to desired tenderness and drain. We prefer al dente with our pesto!
3. Place garlic, kale, Parmesan cheese, juice of one lemon and 2 teaspoons of oil in food processor (or blender). Pulse for about 10 seconds. You may want to add more oil or cheese to desired consistency for your pesto. Once blended to your satisfaction, toss with noodles and serve.



Contribuido por Margaret Thomas, Chief Feeder, Seeds That Feed

Cuando el equipo de STF se reúne para almorzar y tenemos col rizada en la casa, el pesto de col rizada es uno de nuestros favoritos. Lo mezclamos agregando **¼ taza de nueces tostadas** (los piñones o las almendras también son increíbles). Agregamos **pimienta roja triturada** o unas gotas de **salsa picante** para más sabor. ¡Para más sazón, más **limón!**

INGREDIENTES

1 manojo de col rizada, sin tallo	¼ taza de aceite de oliva o aceite vegetal
3 dientes de ajo, pelados	Sal y pimienta al gusto
1 limón o 2-3 cucharaditas de jugo de limón	8 onzas de fideos
¼ taza de queso Parmesano	⅓ taza de almendras rebanadas

INSTRUCCIONES

1. Escalde los dientes de ajo en agua hirviendo durante 2-3 minutos. Retire los dientes de ajo y reserve. Escalde la col rizada en la misma agua hirviendo durante 1 minuto. Remueva la col rizada (pero no escurra el agua de la olla; la necesitará para la pasta) y transfiera en un colador. Deje enfriar.
2. Agregue un paquete de 8 onzas de fideos (¡cualquier tipo servirá!) al agua ya hirviendo y cocine a la ternura deseada y escurra. ¡Preferimos cocinar al dente con nuestro pesto!
3. Coloque el ajo, la col rizada, el queso Parmesano, el jugo de un limón y 2 cucharaditas de aceite en el procesador de alimentos (o licuadora). Pulse durante unos 10 segundos. Es posible que desee agregar más aceite o queso a la consistencia deseada para su pesto. Una vez mezclado a su satisfacción, mezcle con la pasta y sirva.