

Será por recetas



Tallarines al pesto

Pastas, Recetas fáciles

 5 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 500 gr. Tallarines
- 150 gr. Albahaca fresca
- 2 Dientes de ajo
- 30 gr. Piñones
- 50 gr. Queso parmesano rallado
- Aceite y sal

Elaboración

Juntar los dientes de ajo y los piñones en el vaso de una tritadora. Añadir un chorrito de aceite limpio y picar hasta conseguir una pasta de textura suave. A continuación, añadir la albahaca y seguir triturando, añadiendo un chorrito más aceite, hasta conseguir una crema suave. Pasar la crema a un bol y rectificar de sal. Dejar reposar.

En una olla, ponemos agua a calentar con una pizca de sal. Cuando empiece a hervir, meter los tallarines y cocer unos minutos hasta que se ablanden. Sacar al dente. Escurrir bien para eliminar toda el agua de la cocción.

Colocar los tallarines en una fuente y bañarlos con el pesto. Mezclar bien y espolvorear con el queso parmesano por encima.



Autor receta de Tallarines al pesto

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012