Cavatelli Con Pesto



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cavatelli

Aceite De Oliva: 1 Cucharada
Agua: c/n
Sal: a gusto
Semolin: 3 Taza

Salsa

Pesto: c/n
Ralladura de limón: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Hacer en una mesada un volcán con *semolìn* y sal y en el centro agregar agua y aceite de oliva de a poco. Comenzar a tomar la masa con los dedos y amasar hasta formar un bollo liso.
- Envolver en film y dejar reposar en frìo por 20 minutos.
- Hacer rollitos de 1 cm de diámetro y cortar trozos de 2 cm.
- Presionar cada uno de los trozos con la punta de 2 dedos y tirar para atrás para generar un rulo tipo Gncchi. Reservar espolvoreados con *semolìn*.
- Cocinar en agua hirviendo con sal hasta que floten todos.
- Colar y en la misma olla agregar el pesto y un poco de agua de cocciòn para emulsionar.
- Servir y terminar con ralladura de *limòn* y aceite de oliva por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cavalleti-con-pesto