

# Cavatelli Con Pesto

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Cavatelli

**Aceite De Oliva:** 1 Cucharada

**Sal:** a gusto

**Agua:** c/n

**Semolin:** 3 Taza

### Salsa

**Pesto:** c/n

**Ralladura de limón:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

- Hacer en una mesada un volcán con *semolin* 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 frío 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 *semolin*.
- 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 cocción 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>