Papardelles con pesto



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pasta

Harina: 2 Tazas
Agua: 1/4 Taza
Sal: 1 cdas.
Huevos: 4 Unidades
Aceite: 2 cdas.

Pesto

Piñones: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo: 1 Diente
Albahaca: 5 Hojas
Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Pasta

- Coloque en un bowl el agua junto con la sal, mezcle hasta disolver la sal
- Incorpore luego los huevos junto con el aceite, bata hasta romper el ligue de los huevos y agregue la *harina*
- Mezcle hasta lograr una masa espesa, luego coloque en la mesada y amase hasta conseguir una textura lisa
- De forma de bollo y envuelva en papel film, deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

Pesto

- Coloque dentro de un mortero el *ajo* junto con los piñones, las hojas de *albahaca* y la sal gruesa

- Machaque hasta desintegrar el pesto.
- Agregue luego el aceite de oliva de a poco y el queso rallado
- Termine de integrar los ingredientes
- Coloque en un bowl y reserve en la heladera.

Armado

- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palote estire la masa logrando un espesor bien fino.
- Arme luego los fideos y déjelos secar durante 2 horas.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine los fideos durante unos minutos
- Retire y cuele.
- Retire el pesto de la heladera y en el mismo bowl incorpore la pasta, mezcle bien y agregue una cucharada de agua caliente de la cocción.

Presentación

- Sirva en un plato hondo y espolvoree con queso parmesano rallado.
- Decore con hojas de *albahaca*.

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