elGourmet

Tagliatelle con pesto

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tagliatelle: 400 g

Pesto

Piñones: 30 g
Sal: A gusto
Queso Parmesano: 50 grs.
Pimienta Negra: A gusto
Albahaca: 200 g
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

- Precocine la pasta
- Reserve.

Pesto

- Pique finamente la *albahaca*, el *ajo* y piñones.
- Condiimente con sal, pimienta negra y aceite de oliva
- Mezcle bien
- Deje reposar 2 horas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee ligeramente los tagliatelle.
- Incorpore un poco de pesto y queso parmesano.
- Sirva en plato y con un poco mas de pesto.

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