

# Tagliolines con pesto

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

Huevos: 3 Unidades

Aceite De Oliva: 20 cc

Harina 0000: 300 g

Agua: 330 cc

Sal fina: 5 grs.

### Salsa de pesto

Pimienta blanca molida: 5 g

Albahaca: 50 g

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: 70 cc

Queso Parmesano: 60 grs.

Piñon: 40 g

Sal fina: 5 grs.

## Preparación de la Receta

### Masa

- Coloque en un bowl el agua junto con los huevos el aceite de oliva, la sal y por ultimo la *harina*, mezcle hasta integrar, luego retire la masa del bowl y una con las manos.
- Una vez unida amase, cubra con papel film y deje reposar en un lugar calido durante 1 hora.
- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palo de amasar estire la masa logrando un espesor de 3mm.

### Salsa de pesto

- Coloque en un mixer o procesador las hojas de *albahaca* junto con los dientes de *ajo*, una parte de los piñones, aceite de oliva, sal y pimienta, procese hasta lograr una preparación unida y lisa.
- Luego agregue el resto de los piñones y el queso parmesano rallado, mezcle.

## Armado

- Corte la masa con una cítara ayudándose con un palote hasta cortarlos.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine la pasta durante 1 ½ a 2 minutos.
- Retire y cuele
- Coloque la pasta en una fuente junto con la salsa de pesto y mezcle.

## Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de Tagliolines y decore con piñones caramelizados y hojas de *albahaca* fritas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tagliolines-con-pesto>