Tallarines al pesto

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Harina: 800 grs.
Agua: 1 Cantidad necesaria

Nage de langostinos

Zanahoria: 1 Unidad

Pesto

Piñones: 100 g
Ajo: 4 Dientes
Queso Parmesano: 4 cdas.
Albahaca: 1 Paquete

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle el *harina* con los huevos, agregue agua hasta unificar la preparación.
- Amase hasta formar una masa uniforme. Deje reposar durante 30 minutos en la heladera.
- Sobe en la máquina de pastas hasta el múmero más chico.
- Corte los tallarines y deje secar antes de cocinar.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Pesto

- Procese las hojas de *albahaca* con el *ajo*, los piñones, el parmesano y el aceite de oliva.
- Caliente en una sartén con la pasta cocida.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tallarines-al-pesto