

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:46
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tallarines-al-pesto.html>

Tallarines al pesto

INGREDIENTES

Tallarines 500 gr.
Perejil 1 ramito
Piñones 1 cucharadita
Mantequilla 10 gr.
Mantequilla 10 gr.
Albahaca fresca 1 puñado abundante

PREPARACIÓN

Majar en el mortero los ajos, las nueces, los piñones y las hierbas aromáticas con una pizca de pimienta y un poquito de sal para que las hiervas conserven su color verde.

Añadir la mantequilla y un poquito de queso rallado, mezclándolo bien. A continuación incorporar el aceite en pequeñas dosis, removiendo sin parar hasta formar una crema muy ligada.

Cocer la pasta "al dente" en abundante agua hirviendo con sal. Retirla una vez cocida, escurrirla y servir con la salsa ya preparada