



"F?zz az egészségédért" 18. recept: Tagliatelle al pesto alla genovese

2009 szeptember 01. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ha gyors és finom ebédet akarok készíteni, akkor biztos, hogy tésztaételt választok. Mindegy, hogy paradicsomos, tejszínes vagy zöldf?szeres, mindig találni tökéletesen alternatívát.

Ez egy igazán klasszikusnak nevezhető tésztaétel az én konyhámban, az egyik kedvencem... talán.

Hozzávalók 2 főre:

25 dkg tagliatelle, 1 jó nagy csokor bazsalikom, 3 dkg fenyőmag, 6 ek olívaolaj, 2,5 dkg reszelt pecorino (érelt juhsajt), 2,5 dkg reszelt parmezán, 1 gerezd fokhagyma, tengeri só



Elkészítés:

A tésztát felteszem főni. Közben elkészítem a pestót. A hozzávalókat mozsárban krémesre töröm, vagy botmixerrel összeturmixolom őket.



Ha a tészta (al dente) megf?tt, akkor lesz?r?m és azon nyomban összekeverem a pestoval. Ez utóbbi azért fontos, mert csak a frissen f?tt tészta tára tapad rá szépen a bazsalikomos szósz.

Szerz?: Reni

<http://renidani.blogspot.com> - Az élet napos oldala.



Ajánló

