

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

2009 szeptember 01. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
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 tökéletese alternatívát.

Ez egy igazán klasszikusnak nevezhet? tésztaétel az én konyhámban, az egyik kedvencem… talán.
Hozzávalók 2 f?re:

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


Reni

Elkészítés:

A tésztát felteszem f?ni. Közben elkészítem a pestót. A hozzávalókat mozsárban krémesre töröm, vagy botmixerrel összeturmixolom ?ket.


Tagliatelle
al pesto alla genovese
Reni

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

Szerz?: Reni

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



Ajánló