



"F?zz az egészségedért" 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 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



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?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.

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló