



Tagliatelle com pesto de beterraba









Com quem? Com amigos

Nº de pessoas 4 pessoas

Ingredientes



💔 100ml de Gallo Vinagre de Vinho do Porto



💖 200ml de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva



Manjericão

- 300g de Tagliatelle fresco
- 250g de beterraba cozida
- 50g de miolo de noz
- 60g de queijo parmesão
- Qb de sal
- Qb de pimenta

Modo de preparação

Corte a beterraba em pedaços e coloque num liquidificador. 1

Junte o miolo de noz, o Gallo Azeite Virgem Extra Reserva, o 2 Gallo Vinagre de Vinho do Porto, sal e pimenta.

Triture tudo e retifique temperos. 3

Coza a massa, escora e sirva com o pesto por cima, 4 espalhando e raspas de parmesão em volta.

Produtos utilizados



Vinho do Porto Vinagre



Reserva Azeite Virgem Extra



Manjericão Outros Produtos

Veja também



Linguini com camarão e rúcula
Massas
Pizza de atum
Massas O Médio • Fácil
Macarrão com atum, tomate e alcaparras
Massas
Massa com espargos e presunto crocante
Massas ② Rápido Fácil
Massa com ricotta, limão, rúcula



Mais receitas em www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide