Tagliatelles au pesto de betterave

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Massas	Rápido	Fácil	Économique	Entre amis	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml Gallo Vinaigre de vin de Porto
- 200ml Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Réserve
- 300g tagliatelle fraîche
- 250g betterave cuite
- 50g cerneaux de noix
- 60g fromage parmesan
- sel, au goût
- poivre, au goût

Modo de preparação

1. Couper la betterave en petits morceaux et la placer dans un mélangeur. Ajouter les cerneaux de noix, l'huile d'olive, le vinaigre de vin de Porto, le sel et le poivre. Moudre le tout et rectifier l'assaisonnement.

2. Cuire les pâtes, les égoutter et servir avec du pesto et du fromage parmesan râpé tout autour.

Produtos utilizados

Vinaigre de vin de Porto

Vinaigres Sélectionnés

Réserve

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide