



Tagliatelles au pesto de betterave



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Économique



Com quem?
Entre amis



Nº de pessoas
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