



Tagliatelle mit rübenpesto



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Wirtschaftlich




Com quem?
Mit Freunden



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml Gallo Portweinessig

 200ml Gallo Natives
Olivenöl Extra Reserva

- 300g bandnudeln, frisch
- 250g rote beete, gekocht
- 50g walnusskerne
- 60g parmesan
- salz, nach bedarf
- pfeffer, nach Bedarf

Modo de preparação

1

Die rote Beete in kleine Stücke schneiden und in einen Mixer geben. Die Walnusskerne, das Olivenöl, den Portweinessig, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.

2

Die Nudeln kochen, abgießen und mit dem Pesto darauf anrichten. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

Produtos utilizados



Portweinessig

Ausgewählte Essigsorten



Reserva

Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide