



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide