

Fideos al pesto

Ingredientes para 3 personas:

Para los fideos:

3 huevos (1 por persona)

300 grs. harina 0000 (100 grs. por cada huevo) + un poco para amasar

3 cucharadas de agua con sal (1 por cada huevo)

1 cucharada de aceite de oliva

Para la salsa de pesto:

Aceite de oliva virgen extra

30 gramos de hojas de Albahaca

1 diente de Ajo

30 gramos de nueces o piñones

Sal

Queso parmesano rallado

Utensilios necesarios:

Un bol grande

Una cuchara de madera

Film transparente



Rodillo

Una batidora y su vaso

Máquina para elaborar pasta fresca

Preparación:

Batir los huevos en un bol grande, agregar el agua con sal y el aceite, incorporar la harina poco a poco y mezclar con una cuchara de madera. Una vez esté integrada amasar, envolver en papel transparente y dejar reposar en el frigorífico al menos 30 minutos. Una vez pasado el tiempo aplanar con el rodillo y con la máquina realizar los fideos y a continuación hervirlos. No os preocupéis si no elaboráis pasta fresca en casa, hervir la pasta que más os guste y listo. Para la elaboración de la receta de salsa pesto poner los piñones en una sartén al fuego sin aceite y tostarlos. Colocar los piñones en un vaso de batidora y añadir el ajo troceado, las hojas de albahaca y un chorreón de aceite de oliva. Echar sal y triturar todo hasta tener una salsa homogénea. Una vez esté lista la pasta mezclarla con la salsa y condimentar con queso parmesano rallado al gusto.

www.cocinadecine.com

