



## Tagliatelle al pesto

### Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 200 g de *Tagliatelle*
- 1 Puñado(s) de *Albahaca fresca*
- 90 g de *Aceite de oliva*
- 20 g de *Queso parmesano*
- 30 g de *Piñon*

### Preparación

#### Paso 1 - Hervir la pasta

En una olla pondremos agua a hervir y cuando esta este al punto coceremos la pasta el tiempo recomendado por el fabricante

#### Paso 2 - Preparar la salsa pesto

Preparar esta salsa es muy sencillo, solo tenemos que poner todos los ingredientes en un recipiente y tritarlo con la ayuda de un robot de cocina. Si vemos que esta muy espeso y lo queremos aclarar vamos añadiendo un poco de aceite.

**Nota:** *Si lo dejamos macerar unas horas la salsa conseguirá potenciar su sabor.*