



TALLARÍ AMB Salsa PESTO D'ANACARDS

⌚ 20 min

👤 6

Dificultat baixa

Tallarí artesà

150 g d'anacards

40 g d'alfàbrega

1 gra d'all

Mis got d'oli d'oliva

Sal

Pebre negre

Pebre rosa

Un raig de llet vegetal

1. Poseu a bullir la pasta 15-20 min.

2. Mentre bull, poseu en un recipient l'alfàbrega, els anacards, sal al gust, el gra d'all pelat, un polsim de pebre negre, un polsim de pebre rosa, l'oli d'oliva i tritureu amb el pimer fins a aconseguir una salsa homogènia.

3. Un cop triturada, si veieu que és massa espessa, podeu afegir-hi un raig de llet vegetal perquè sigui menys espessa. Tasteu-la i rectifiqueu-la de sal o de pebre, si cal.

4. Serviu la pasta en un plat i poseu-li la salsa per sobre. I ja teniu llest aquest deliciós plat de pasta.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA