TORO DE PIEDRA

Fetuccini

al pesto con piñones tostados.

INGREDIENTES

- 400 g de fetuccini.
- 80 ml de aceite de oliva.
- 1 manojo de albahaca fresca.
- 50 g de queso parmesano.
- 50 g de piñones cocidos.
- 2 dientes de ajo.
- Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

RECETA VEGETARIANA

Tueste ligeramente los piñones al horno por 10 minutos, reserve. Lavar las hojas de albahaca, agregar el ajo, un puñado de piñones, queso y aceite de oliva. Triturar con minipimer hasta lograr una pasta granulosa, rectifique sal y reserve.
En una olla con abundante agua cocine los fetuccini con un poco de sal y una hoja de laurel, durante 8 minutos o hasta que estén al dente, escurra el agua y agregue un chorrito de aceite de oliva.

Sirva con el peso sobre la pasta o mezcle y decore con piñones y una hoja de albahaca.

Nuestro Merlot Gran Reserva es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.