

# Tagliatelle com couve flor e nozes

*Chefe Hernâni Ermida*

## INGREDIENTES

500 gr Couve-flor (em raminhos)  
400 gr Tagliatelle  
3,5 dl Caldo de galinha  
2 unidades Alho (em dentes)  
1dl azeite Valle Madruga  
80 gr Manteiga  
100 gr Nozes (em miolo)  
80 gr Queijo (ralado)  
Manjerição q.b.  
Sal Marinho Rui simeão q.b.  
Pimenta q.b



*Chef Hernâni Ermida*  
A vida com mais sabor



## PREPARAÇÃO

Lave e deixe escorrer os raminhos de couve-flor.

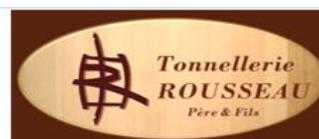
Depois, deite-os para um tacho e junte os alhos picados, a manteiga e o caldo tape e leve ao lume durante 20 minutos. Triture metade do miolo de nozes até ficar tipo um granulado fino. e coza o tagliatelle, em água a ferver temperada de sal, durante 9 minutos.

Depois escorra e junte-o ao tacho da couve-flor.

Adicione o miolo de nozes triturado, o queijo e misture delicadamente.

Verifique o sal e junte uma pitada de pimenta, acabada de moer.

Sirva com folhas de manjerição.



**Alberto Ramos Moreira**  
935 626 736  
[a.t.moreira.email@sapo.pt](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)

