

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.

QUINTA
VALLE
MADRUGA



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt



2.5 VINHOS
DE BELMONTE.LDA

