

Pesto Soslu Tagliatelle

Taze fesleğen soslu ev yapımı Pesto Tagliatelle tarifi. Otantik İtalyan makarnasını ev yapımı hamur ipuçları ve saklama önerileriyle öğrenin.

15 min

HAZIRLIK

1h 20min

PIŞIRME

1h 35min

TOPLAM

4

PORSİYON

Hard

ZORLUK

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı krema
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Yapılışı

- Çalışma yüzeyini hazırlayın**

Temiz bir çalışma yüzeyini bolca unla pudralayın. Makarna hamurunuzu yüzeye yerleştirin ve yapışmayı önlemek için üstünü daha fazla unla pudralayın.
- Hamuru açın**

Makarna hamurunuzu merdane ile yaklaşık 1-2mm kalınlığında kağıt inceliğinde açın, hamuru sık sık döndürün ve çevirin. Yapışmayı önlemek için gerektiğinde unla pudralayın.
- Tagliatelle şeklini verin**

Açılmış hamurun yüzeyi hafif yapışkan hissedilene kadar ancak ıslak olmayana kadar 10-15 dakika kurutun. Hamuru her iki uçtan merkeze doğru gevşekçe katlayarak yassı bir rulo oluşturun.
- Katlanmış hamuru 8mm genişlikte şeritler halinde kesmek için keskin bir bıçak kullanın. Her şeridi nazikçe açın ve telleri ayırmak için unla karıştırın.**
- Kesilmiş tagliatelle'yi unlanmış yüzeyde gevşek yuvalar halinde düzenleyin ve hafifçe sertleşmesi için 20 dakika dinlendirin.**
- Pestoyu hazırlayın**

Hazır pesto kullanıyorsanız oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Taze pesto yapıyorsanız fesleğen, sarımsak,

çam fıstığı, Parmesan ve zeytinyağını mutfak robotunda birleştirin ve pürüzsüz olana kadar karıştırın.

7 Makarnayı pişirin

Büyük bir tencerede suyu yüksek ateşte fokur fokur kaynayacak şekilde kaynatın. Suya 1 tutam tuz ekleyin, ardından taze tagliatelle'yi ekleyin.

8 Makarnayı al dente olana kadar (yumuşak ama hala hafif sert) 3-4 dakika pişirin. Süzmeden önce nişastalı makarna pişirme suyundan 1/2 su bardağı ayırın.

9 Makarna ve pestoyu birleştirin

Büyük bir servis kasesinde sıcak süzölmüş tagliatelle'yi 3 yemek kaşığı pesto sosu ve 1 tutam tuzla karıştırın, sos makarnayı pürüzsüz kaplayana kadar makarna suyunu her seferinde 1 yemek kaşığı ekleyerek ilave edin.

10 İstenirse ilave Parmesan peyniri ile süsleyerek sıcakken hemen servis yapın.

İpuçları

Makarna suyunuzu her zaman bolca tuzlayın - düzgün baharatlanmış makarna için deniz suyu gibi tadı olmalı.

Pesto sosunun eriştelere yapışmasına yardımcı olmak için süzmeden önce 1/2 su bardağı nişastalı makarna pişirme suyunu ayırın.

Parlak rengini ve taze lezzetini kaybetmemesi için pesto sosunu asla doğrudan ocakta ısıtmayın.

Taze makarna yaparken, uygun gluten yapısı gelişmesi için hamuru en az 30 dakika dinlendirin.

Kesilmiş tagliatelle'yi un ile pudralayın ve pişirmeden önce yapışmayı önlemek için nazikçe karıştırın.

En iyi pesto lezzeti için önceden rendelenmiş çeşitler yerine taze rendelenmiş Parmesan peyniri kullanın.

Pesto'yu ateşten uzakta makarnaya ekleyin, eşit şekilde kaplanması için maşa ile nazikçe karıştırın.

En iyi doku ve lezzet kombinasyonu için makarna sıcakken hemen servis yapın.