
Rudellas da pasta e pesto

Per l'aperitiv

per 4 persunas

Ingredienzas:

- 1 rasada pasta da figlia
- 80 grams nitscholas entiras
- 2 cons d'agl
- 1 romin da timian frestg (quest pon ins cumprar en stizun)
- 3 tschaduns ieli d'uliva, sal e paiver
- 30 grams parmesan sgrattà

Brassar las nitscholas.

Laschar sfradentar e paletschar.

Smatgar l'agl, las nitscholas ed il timian bain e fin cun il murter.

Agiuntar l'ieli d'uliva sal e paiver ed il chaschiel sgrattà.

Fruschar la maschaida sin la pasta da feglia.

Tagliar en mez la rasada da pasta zugliar en la pasta e tagliar en rudellas da bun 1 centimeter.

Laschar coier durant 12-13 minutas sin 200 grads.

Segunda varianta cun schambun criv, p.ex. da parma.

Rasar sin il pesto e zugliar la pasta e tagliar rudellas.

Bun appetit!
