

Aunque no lo crean estos tallarines son cocinados en vino tinto, por eso quedan morados!!!! Una receta espectacular, además de tener un plato precioso tenemos un acompañamiento delicioso! Receta ultra probada, la he echo muchas veces y todos quedan admirados! Yo los hago de acompañamiento ya que llevan solo perejil, nueces y queso parmesano.

Se van a lucir con esta receta! Pruébenlos son lo máximo!

Tallarines al Vino Tinto y Perejil

Receta

5 tazas de agua

3-1/4 taza de vino tinto, Merlot

sal

340 grs. de spaghetti (buena marca, yo use Barilla N5)

4 cdas. de aceite de oliva

1 diente de ajo

1/4 cdita. de pimienta roja

1/2 taza de perejil picado fino

1 taza de nueces

1/2 taza de queso parmesano

En una olla hervir las 5 tazas de agua con 3 tazas de vino tinto y sal, agregar los tallarines y cocinar según instrucciones del paquete. Colar y reservar 1/4 de taza del líquido de cocción.

En un sartén grande calentar 2 cdas. de aceite de oliva, agregar la pimienta roja y el diente de ajo, agregar el vino restante que es 1/4 de taza mas el caldo reservado y esperar que hierva. Incorporar la pasta y cocinar hasta que se absorba la mayor parte del líquido, 2 minutos aprox.

Agregar las dos cdas. de aceite de oliva restantes, el perejil, las nueces y el queso parmesano.

Servir de inmediato.