

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Ταχινόσαλτσα για ζυμαρικά

ΥΛΙΚΑ

Υλικά για 400 γρ. Ζυμαρικά

- 3 κουταλιές Μακεδονικό Ταχίνι (100γρ. περίπου)
- 30 φύλλα πλατύφυλλο βασιλικό
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 1 κουταλιά κουκουνάρι
- 2 κουταλιές τριμμένο κεφαλοτύρι
- 4 κουταλιές τριμμένη παρμεζάνα
- αλάτι
- πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίστε το βασιλικό σκουπίζοντας τον με υγρή πετσέτα. Χονροκόψτε τον με τα χέρια και βάλτε τον στο μπλέντερ του μίξερ. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά (εκτός από την παρμεζάνα), πασπαλίστε με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και χτυπήστε τα.

Όταν γίνουν ένα ομοιογενές μείγμα προσθέστε μισό φλυτζάνι κρύο νερό και ξαναχτυπήστε το μείγμα μέχρι να γίνει μία παχύρρευστη σάλτσα. Βάλτε τη σάλτσα σε ένα μπολ. Πριν την χρησιμοποιήσετε, αραιώστε την με μισό φλυτζάνι νερό, από το βράσιμο των ζυμαρικών, προσθέτοντας το λίγο-λίγο και ανακατεύοντας.

Σερβίρεται κατά προτίμηση με λεπτά ζυμαρικά όπως σπαγγέτι, λιγκουίνι, μπαβέτε, πασπαλίζοντας με την παρμεζάνα.