**Tagliatelle de Espirulina e pesto**

**Ingredientes para o molho pesto:**

* 20g de manjericão fresco
* 50g de cajus
* 50g de queijo parmesão
* 1 colher de sopa de spirulina em pó
* 1 dente de alho
* ½ colher de chá de sal
* 30ml de azeite extra-virgem
* 1 colher de sopa de sumo de limão

**Ingredientes para os tagliatelle:**

* 4 Ovos
* 300g de farinha 00
* 100g de sêmola de trigo + um pouco para trabalhar a massa e polvilhar
* 1 colher de sopa de spirulina
* 1 colher de sopa de azeite
* 1 pitada de sal
* Cajus tostados para finalizar
* Tomate seco
* Parmesão inteiro (para ralar)

**Confeção:**

Comece por fazer a massa: misture na batedeira, com o gancho K, 300g de farinha 00, 100g de sêmola de trigo e 1 colher de sopa de spirulina. Com a máquina em movimento junte 4 ovos um a um. Acrescente 1 colher de sopa de azeite ou mais se necessário. Retire da amassadeira, amasse um pouco com as mãos e reserve.

No processador coloque 50g de caju cru, 50g de queijo parmesão, 1 dente de alho, 20g de manjericão fresco, 2 colheres de sopa de azeite, 2 colheres de chá de espirulina . triture tudo. Junte sumo de 1/2 limão. Adicione 30ml de azeite extra-virgem com a máquina em movimento - e, se necessário colocar mais azeite. Reserve.

Estique com a máquina de massa. Corte depois com as lâminas para tagliatelle. Passe as tiras de massa por farinha, para que não se colem. Leve um tacho ao lume com água quente e sal. Coza as tagliatelle. Escorra o esparguete, reservando 1 ou 2 conchas da água de cozedura.

Sirva as tagliatelle com o pesto, cajus tostados e lascas de queijo parmesão.