

Pesto z makaronem



Autor: Nemezja

Przepisów: 194 Ocena: 4982



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Świeża bazylija listki z małego krzaczka
- Czosnek 2 ząbki
- Oliwa z oliwek 1/2 szklanki
- Orzeszki piniowe lub z nerkowca garść
- Ser parmezan lub inny twarde ser długodojrzewający 50 g
- Sól 1/2 łyżeczki
- Pieprz do smaku
- Makaron 200 g

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować al'dente według przepisu na opakowaniu. U mnie makaron bezglutenowy z mąki kukurydzianej, który gotowałam 9 minut w lekko osolonej wodzie.
- 2 W czasie gdy gotuje się makaron do miski blendera wrzucić listki bazylii, dodać obrany i pokrojony czosnek, orzeszki, sól, pieprz i wlać oliwę. Rozdrabniać do czasu, aż składniki będą miały jednakową strukturę.
- 3 Makaron zaraz po odcedzeniu wrzucić z powrotem do ciepłego garnka i dodać pesto oraz 1/2 startego sera, dokładnie wymieszać.

Po nałożeniu na talerze posypać pozostałym serem

Twoje notatki do przepisu: