

# Spaghetti z pesto bazyliowym, grillowaną cukinią i mozzarellą



Autor: **Kate85**

Przepisów: **129** Ocena: **3434**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- ok. 400g makaronu spaghetti
- 100-150 ml sosu pesto z bazylii
- 8 plasterków cukinii (ok. 7mm)
- mały ząbek czosnku
- oliwa extra vergine
- ok. 1/2 opakowania roszponki lub rukoli
- świeżo mielony czarny pieprz
- Sól
- 1 kulka mozzarelli, porwana na kawałki

## Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy w osolonej wodzie (najlepiej al' dente - wg. czasu podanego na opakowaniu), odcedzamy, wkładamy z powrotem do garnka, doprawiamy do smaku solą (w razie potrzeby) oraz pieprzem, wlewamy łyżeczkę oliwy i mieszamy.
- 2 Plasterki cukinii oprószamy solą, oraz pieprzem, nacieramy oliwą extra vergine i czosnkiem - grillujemy po 3-4 minuty z każdej strony (odwracamy na drugą stronę, kiedy na spodzie plasterków pojawią się wyraźne ciemne paski).
- 3 Gdy cukinia będzie już z każdej strony zgrillowana, dodajemy do niej liście roszponki lub rukoli i potrząsamy patelnią, aby wszystko ładnie się przemieszało - grillujemy około 2 minuty często potrząsając patelnią.
- 4 Na patelnię z warzywami dodajemy odrobinę oliwy, ugotowany makaron oraz pesto z bazylii. Potrząsamy patelnią, mieszając tym samym wszystkie składniki. Chwilę podgrzewamy, a następnie wykładamy spaghetti do talerzy.

Dokładamy porwaną mozzarellę, dekorujemy świeżymi listkami bazylii lub roszponki

Domowy sos pesto z bazylii : 2-3 pęczki bazylii płuczemy, listki drobno kroimy, 3 ząbki czosnku obieramy i miażdżymy, ucieramy listki bazylii z czosnkiem, 5 łyżkami oliwy z oliwek, 50g orzeszków pinii oraz 4 łyżkami utartego twardego sera (grana, parmezan) i gotowe.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: