

Bazyliowe pesto. Przepis, wideo i porada



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Pesto

parmezan	50 g
orzeszki piniowe	20 g
oliwa	100 ml
czosnek	1 ząbek
sól morska	
pieprz kolorowy ziarnisty	
bazylia	50 g

Makaron

olej	1 łyżeczka
pieś z kurczaka	100 g
śmietana kremowa 30%	100 ml
pomidorki koktajlowe	7 szt
tymianek Prymat	
makaron tagliatelle	250 g
parmezan starty	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzaną patelnię wlać olej i dodać pokrojoną w cienkie paski pierś z kurczaka. Smażyć przez 1 minutę z każdej strony. Następnie dodać słodką śmietankę, pokrojone pomidorki i 2 łyżeczki bazyliowego pesto. Dodać szczyptę tymianku, a następnie dokładnie wymieszać, aby wszystkie składniki połączyły się ze sobą. Na koniec dodać ugotowany makaron. Następnie wszystko wymieszać i gotowe. Tak przygotowany makaron najlepiej serwować ze świeżo tartym parmezanem.