

## Makaron linguine z pesto z pieczonej czerwonej papryki



### SMAK\_PL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>papryka czerwona</b>	2 sztuki
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>pomidory suszone</b>	6 sztuk
<b>orzeszki pinii</b>	4 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	1 sztuka
<b>parmezan</b>	60 gramów
<b>makaron linguine</b>	300 gramów
<b>bazylia</b>	1 pęczek
<b>kapary</b>	1 łyżka
<b>oliwa</b>	3 łyżki

#### Do smaku:

**Sól morską jodowaną Prymat w młynku**

**Pieprz czarny mielony Prymat**

**Papryka wędzona słodka mielona Prymat**

#### Do dekoracji:

**bazylia**

**Jabłuszka kaparowe Smak**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik rozgrzewamy do 200°C.

Papryki myjemy i osuszamy. Przygotowujemy 2 kawałki folii aluminiowej, każdy smarujemy oliwą. Papryki zawijamy w folię, przekładamy na blachę i pieczemy przez 40 minut. W połowie czasu przewracamy na drugą stronę.

Po wyjęciu studzimy, obieramy ze skóry, usuwamy ogonek, nasiona i białe części. Paprykę wkładamy do miksera, doprawiamy do smaku papryką wędzoną, dodajemy czosnek, ½ szklanki oleju z suszonych pomidorów, 6 suszonych pomidorów, orzeszki pinii, sok z cytryny i 40 g płatków parmezanu. Miksujemy na pesto, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Makaron gotujemy w osolonej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Odcedzamy i przekładamy z powrotem do garnka. Dodajemy pesto, posiekaną bazylię, kapary, 10 g płatków parmezanu i dokładnie mieszamy. Podajemy z pozostałym parmezanem i dekorujemy świeżą bazylią.