

Spaghetti z bazyliowym pesto



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

makaron spaghetti	200 g
pesto	5 łyżek
papryka czerwona	1/2 sztuki
szparagi	5 sztuk
śmietana 18-procentowa	100 ml
parmezan	15 g
oliwa	1 łyżka

Pesto

bazylia świeża	100 g
parmezan	15 g
orzeszki piniowe	30 g
oliwa	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotuj pesto. Na rozgrzanej patelni podsmaż orzeszki piniowe. Przełóż je do naczynia, zalej oliwą i dodaj starty parmezan oraz liście bazylii. Całość zblenduj na jednolitą masę.

Ugotuj makaron w posolonej wodzie. Na ostatnie 3 minuty gotowania dorzuć też szparagi, aby lekko zmiękły. Paprykę przekrój na pół i posiekaj na plasterki, a następnie podsmaż na rozgrzanym na patelni oleju.

Szparagi przekrój wzdłuż i podziel na mniejsze kawałki - dorzuć do papryki. Następnie dolej śmietanę i dodaj pesto - całość wymieszaj. Wrzuć makaron i zredukuj sos. Gotowe spaghetti ułóż na talerzu i posyp tartym parmezanem oraz skrop oliwą.

