

Makaron z penne własnoręcznie zrobionym



SATINE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron penne	1 opakowanie
bazylia	2 doniczki
orzechy nerkowca	1 opakowanie
czosnek	3 ząbki
pierś z kurczaka	2 sztuki
parmezan	20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy al dente. Obrywamy listki bazylii, myjemy i osuszamy. Wrzucamy je do moździerza (malaksera) i miażdżymy na papkę. Dodajemy czosnek. Na patelni, smażymy posiekane orzechy nerkowca, podsmażamy chwilę. Następnie wrzucamy bazylię z czosnkiem, trochę smażymy. Przyprawiamy do smaku solą. Opcjonalnie dla mięso - lubnych można razem z orzechami podsmażyć pokrojonego kurczaka w kosteczki. Wszystko wrzucamy do makaronu i posypujemy parmezanem dla smaku!