

## Penne z grzybami, szparagami i pesto z suszonych pomidorów



### GRUMKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**makaron**

**grzyby**

**szparagi**

**suszone pomidory**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**SKŁADNIKI:** 45 dag makaronu penne, 1 łyżka oliwy, 45 dag ugotowanych na parze szparagów - użyliśmy ze słoika, 45 dag grzybów portabello (odmiana pieczarki), 2 łyżki oliwy czosnkowej, 6 posiekanych ząbków czosnku, pół łyżeczki tymianku, pół łyżeczki oregano, pół łyżeczki bazylii. **Pesto:** 8 dag suszonych pomidorów, pół szklanki orzeszków piniowych, 1/4 szklanki startego parmezanu, pół szklanki oliwy, sól, pieprz.

**SPOSÓB WYKONANIA:** Przygotować marynatę z oliwy, oliwy czosnkowej, czosnku, tymianku, oregano i bazylii. Włożyć do niej pieczarki, wymieszać i odstawić na noc do lodówki. Wyjąć z marynaty, posolić, popieprzyć. Zgrillować. Przygotować pesto. Zalać wrzątkiem suszone pomidory i odstawić na 30 minut. Osączyć i zmiksować z pozostałymi składnikami. Wymieszać z makaronem, grzybami oraz szparagami.