

## Spaghetti z kurczakiem, krewetkami i bazyliowym pesto Roberta Sowy



### FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron spaghetti</b>	600 g
<b>sól</b>	do smaku
<b>oliwa</b>	4 łyżki
<b>pierś z kurczaka</b>	200 g
<b>krewetki koktajlowe</b>	100 g
<b>suszone pomidory Smak</b>	100 g
<b>bazylia</b>	100 g
<b>ząbki czosnku</b>	2 szt
<b>orzeszki pini (prażone)</b>	2 łyżki
<b>oliwa</b>	12 łyżek
<b>kapary</b>	200 g
<b>parmezan starty</b>	4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Robert Sowa poleca:

Wszystkie składniki sosu dokładnie zmiksować, na końcu dodać oliwę z oliwek i doprawić do smaku. Makaron ugotować al dente w dużej ilości osolonej wody z odrobiną oliwy z oliwek, od czasu do czasu mieszając. Po ugotowaniu spaghetti odcedzić.

Na rozgrzanej oliwie z oliwek usmażyć kawałki kurczaka z krewetkami i pokrojonymi w paski suszonymi pomidorami, dodać przygotowany wcześniej sos pesto i gorący makaron. Całość dokładnie wymieszać, doprawić do smaku, przełożyć na talerze i udekorować kaparami.