

Doradca Smaku II, odc.9: Makaron z domowym pesto



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

makaron penne 200 g

rozmaryn

oregano

suszone pomidory

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Pesto

bazylia 1 pęczek

czosnek 3 ząbki

oliwa 50 g

orzechy piniowe 50 g

parmezan 50 g (starty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Pesto: czosnek drobno siekamy.

KROK 2 Orzechy pini prażymy na suchej patelni.

KROK 3 Parmezan ścieramy na tarce o drobnych oczkach.

- KROK 4 Całość blendujemy razem z liśćmi bazylii oraz parmezanem. Na koniec dodajemy oliwę z oliwek – jej ilość zależy od preferencji.
- KROK 5 Do gotującej się wody wrzucamy makaron i gotujemy około 6 - 8 minut.
- KROK 6 Do miski wkładamy pesto. Następnie świeżo ugotowany makaron (nie przelewamy go zimną wodą) mieszamy. Przyprawiamy całość rozmarynem i oregano.
- KROK 7 Makaron układamy na talerzu. Na wierzchu kładziemy suszone pomidory, dekorujemy listkiem bazylii i danie jest gotowe do podania. Smacznego!