

## Kolorowe penne z pesto mocno pietruszkowym



### FUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

### Lista składników

**makaron penne**

### PESTO MOCNO PIETRUSZKOWE

|                                      |                    |
|--------------------------------------|--------------------|
| <b>natka pietruszki</b>              | 1 duży pęczek      |
| <b>pietruszka</b>                    | 80 g (korzeń)      |
| <b>słonecznik łuskany</b>            | 40 g               |
| <b>ser mimolette</b>                 | 30 g               |
| <b>czosnek</b>                       | 2 ząbki            |
| <b>oliwa</b>                         | około 1/2 szklanki |
| <b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b> |                    |
| <b>sól do smaku</b>                  |                    |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Propozycja na smakowite połączenie makaronu mezze penne tricolore z pesto wykonanym z całej pietruszki :)

#### PRZYGOTOWANIE:

1. Korzeń pietruszki gotujemy w lekko osolonej wodzie, a następnie studzimy.

Ziarna słonecznika prażymy na patelni i również studzimy.

Ser Mimolette ścieramy na tarce o drobnych oczkach.

2. Do rozdrabniacza dodajemy 2 ząbki czosnku, listki pietruszki i część oliwy z oliwek - miksujemy przez chwilę do momentu odpowiedniego rozdrobnienia.

Następnie dodajemy ostudzoną i pokrojoną w mniejsze kawałki pietruszkę, starty ser Mimolette, ostudzone ziarna słonecznika i pozostałą część oliwy z oliwek - miksujemy wszystko dla odpowiedniego połączenia. Pesto doprawiamy solą i świeżo zmielonym pieprzem.

3. Makaron penne gotujemy al dente, odcedzamy i mieszamy z pesto mocno pietruszkowym.

Życzę smacznego! :)