

Spaghetti z pesto z buraków i gorgonzolą



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

makaron spaghetti	250 g
buraki czerwone	150 g
ząbek czosnku	1 szt
orzechy włoskie	1 garść
ser pleśniowy typu gorgonzola	80 g
masło	50 g
oliwa	1 łyżka
sól	
parmezan starty	50 g
bulion warzywny	50 ml
Pieprz czarny mielony Prymat	

Dodatkowo

parmezan starty	1 łyżka
pestki dyni	2 łyżki
natka pietruszki	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron Spaghetti gotujemy al dente, ok. 2 minut krócej niż na opakowaniu. Odcedzamy i odstawiamy.

Buraki gotujemy do miękkości, obieramy, podlewamy bulionem, dodajemy orzechy, czosnek i miksujemy. Na koniec dodajemy tarty parmezan i dokładnie mieszamy. Na patelni rozpuszczamy masło, dodajemy oliwę z oliwek i buraczane pesto, dokładnie mieszamy po czym dodajemy pokruszony ser gorgonzola. Podgrzewamy aż ser się rozpuści. Na koniec dodajemy makaron, mieszamy i podgrzewamy kilka chwil. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Przed podaniem makaron posypujemy parmezanem, pietruszką i pestkami dyni.

Smacznego!