

Wstążki ze szparagami w pesto



ANECIA04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ząbki czosnku	2
parmezan	50 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Makaron gotujemy według wskazań na opakowaniu.
- Umyte szparagi, od których odcinamy stwardniałe końcówki, gotujemy al dente na parze.
- W moździerzu ucieramy 2 ząbki czosnku ze szczyptą soli. Dodajemy umyte i osuszone liście pietruszki, starty parmezan oraz stopniowo oliwę, aby uzyskać gęsty, grudkowaty sos. Pesto przekładamy do miski.
- Gorący makaron dodajemy do pesto, delikatnie mieszamy. Dekorujemy główkami zielonych szparagów oraz płatkami parmezanu.