

# ANIA STARMACH

## Makaron z pesto

### Co kupić?

- 300g** makaronu
- 1** doniczka bazylii (3 garści)
- 1** mały ząbek czosnku
- 1** łyżeczka soku z cytryny
- 80ml** oliwy z oliwek
- 30g** orzeszków piniowych
- 20g** tartego parmezanu
- sól, pieprz

### Jak przygotować?

1. Rozgrzej patelnię, wrzuć na nią orzeszki piniowe i podpraż je przez kilka minut, aż delikatnie się zarumienią.
2. Przełóż orzeszki do wysokiego naczynia, dodaj do nich oliwę z oliwek, bazylię, parmezan, czosnek, sok z cytryny oraz odrobinę soli i pieprzu.
3. Za pomocą blendera zmiksuj całość na gładki sos, dopraw do smaku. Jeśli sos jest za gęsty – dodaj więcej oliwy, jeżeli za rzadki – dodaj bazylię lub parmezan.
4. Makaron ugotuj al dente. Wymieszaj z sosem i podawaj.