

ANIA STARMACH

Makaron z pesto i pomidorkami

Co kupić?

- 300g** makaronu (np. kokardki, ale może być Twój ulubiony)
- 30g** orzeszków pinii
- 20g** tartego parmezanu
- 80ml** oliwy
- 8** pomidorków koktajlowych
- 1** doniczka bazylii (3 garści)
- 1** łyżeczka soku z cytryny
- 1** mały ząbek czosnku
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Rozgrzej dużą patelnię (nie nalewaj na nią żadnego tłuszczu), wsyp na nią orzeszki pinii i poczekaj 1–2 minuty, aż lekko zbrązowieją. Odstaw z palnika.
2. Przesyp je do wysokiego naczynia (lub do miski robota kuchennego), dodaj oliwę, liście bazylii, parmezan, czosnek, sok z cytryny, szczyptę soli i pieprzu.
3. Miksuj do uzyskania jednolitej konsystencji – im więcej bazylii, tym bardziej gęste pesto; jeśli chcesz je rozcieńczyć, dodaj więcej oliwy.
4. W dużym garnku zagotuj wodę, posól. Wrzuć makaron – czas gotowania jest podany na opakowaniu.
5. Ugotowany makaron odcedź, ponownie umieść w garnku, dodaj pesto, wymieszaj.
6. Przełóż na talerze, podawaj z pomidorkami!