

ANIA STARMACH

Makaron z pesto

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!