

ANIA STARMACH

Makaron z konopnym pesto

Co kupić?

- 200g makaronu razowego
- PESTO**
- kilka listków bazylii
- garść rukoli
- 1 łyżka natki pietruszki
- 1.5 łyżki białka konopnego Purella
- 50ml oliwy (lub więcej)
- 2 łyżki tartego parmezanu
- 1 łyżka podprażonych orzeszków piniowych
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- duża szczypta soli himalajskiej Purella

Jak przygotować?

1. Makaron ugotuj al dente.
2. Składniki pesto zmiksuj na gładką masę, w razie potrzeby dodaj więcej oliwy.
3. Pesto wymieszaj z makaronem i gotowe!
4. Polecamy Ania i Ekskluzywny Menel ;) Chcecie zobaczyć jak razem gotowaliśmy? Zobaczcie film Przepis na makaron z konopnym pesto.