

MAKARON Z PESTO BAZYLIOWYM

„Makarony, makarony i ten gluten, ale w takiej zieleni wcale nie straszny, a mega pyszny! Wygląda niewiarygodnie zielono i tak smakuje!”

SKŁADNIKI:

- 1 pęczek bazylii w doniczce
- Garść orzechów nerkowca
- 60 ml oliwy z oliwek
- 20 g sera pecorino/parmezan+10 g do starcia
- Ząbek czosnku
- Sól
- 500 g makaronu najlepiej spagetti

PRZYGOTOWANIE:

- Oberwać listki bazylii bez łodyżek i wrzucić do blendera. Nerkowce lekko uprażyć na suchej patelni i ostudzić. Gdy będą zimne przełożyć do kielicha blendera, dodać oliwę, starty drobno ser, mały ząbek czosnku i dużą szczyptę soli. Wszystko zblendować, jeśli będzie za gęste można dolać troszkę oliwy.
- Makaron ugotować w osolonej wodzie al dente. Ugotowany makaron przełożyć łyżką cedzakową do miski, dodajemy gotowe pesto, ewentualnie kilka kropel oliwy z oliwek. Mieszaemy, jeśli pesto jest bardzo gęste to dodajemy kilka łyżek wody z gotowania makaronu. Przekładamy na talerze i posypujemy obficie tartym pecorino/parmezanem.

