



Farfalle z sosem paprykowym i pistacjami

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 4 porcje

Składniki:

makaron farfalle - 350-400 g
papryka - 500 g
parmezan - 40 g
pistacje - 3-4 łyżka
papryczka chili - 1/2-1 szt.
sok z cytryny - 2-3 łyżka

oliwa z oliwek - 3-4 łyżka
cukier - - szczypta
sól - 1 łyżeczka
pieprz mielony - 1/4 łyżeczka
papryka mielona ostra - 1/4-1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Parmezan zetrzeć na drobnej tarce, pistacje rozdrobnić za pomocą blendera lub drobniutko posiekać, wymieszać z parmezanem. Rozgrzać piekarnik z grillem do 250°C. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia. Papryki przekroić na połówki, wydrążyć gniazda nasienne. Papryki ułożyć skórką do góry na przygotowanej blasze do pieczenia i piec w piekarniku w temperaturze 250°C na górnej półce, aż skórka zacznie się rumienić i bulgotać. Pozostawić paprykę do ostygnięcia pod wilgotnym ręcznikiem kuchennym, następnie obrać i pokroić na kawałki. Włożyć paprykę do blendera, dodać chili, sok z cytryny, oliwę, cukier, sól, pieprz i paprykę w proszku, zmiksować na gładki sos. Dodać do sosu mieszankę parmezanu i pistacji, wymieszać. Doprawić jeszcze ewentualnie do smaku. W czasie studzenia papryk ugotować makaron farfalle.

KROK 2: Sos można podawać z dowolnym makaronem, ryżem lub jako dodatek do kanapek.