




Makaron we własnym pesto i orzeszkami pinii

 LenaMagdalena

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

tagiatelle - 250 g
bazyliia - 1 pęk
natka pietruszki - 1 pęk
czosnek - 1 ząbek
oliwa z oliwek - 150 ml

parmezan - 150 g
oleju z orzechów włoskich - 4 łyżeczka
orzeszki piniowe - 50 g
cebula czerwona - 2 szt.
cytryna - 1 szt.

Dodatkowe info:

Ciekawostka:

To danie z makaronu świetnie smakuje, również na zimno jako sałatka z makaronem. Wystarczy posypać świeżymi warzywami np. z kilkoma kawałkami świeżego pomidora i papryki.

Smacznego!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotować makaron według instrukcji na opakowaniu.

Do blendera wrzucić zioła razem z ząbkami czosnku i oliwą. Po chwili dodać połowę parmezanu (w małych kawałkach) i wszystko dokładnie zblendować.

Na patelnię wlać olej z orzechów włoskich i upiec w nim orzeszki pinii. Po upieczeniu można je zblendować lub dodać w całości do gotowego pesto. Cebulę pokroić w kostkę i dodać do pesto wraz ze skórką i sokiem z cytryny.

W dużej misce wymieszać przygotowane pesto

z ugotowanym makaronem. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Zetrzeć resztę parmezanu i posypać gotowe danie.