




Makaron z cukinii z domowym pesto

 FAMILY

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

cukinia - 600 g

pestki dyni - trochę

suszone pomidory - 3-4 szt.

świeża bazylia - 42 g

ząbki czosnku - 4 szt.

pestki słonecznika - 4-5 łyżeczka

pistacje - 10 szt.

sól - 1 łyżeczka

oliwa z oliwek ok. - 100 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię myjemy i trzemy wzdłuż na grubych oczkach, tak aby powstał makaron. Trzemy naokoło pomijając środek. Świeże listki bazylii (u mnie z ogródka) płuczemy i lekko osuszamy w ściereczce. Odmierzamy 42 g . Listki wkładamy do blendera, dodajemy pestki słonecznika, przepołowione ząbki czosnku, sól, pistacje, wlewamy ok. 50 ml oliwy i blendujemy. W trakcie blendowania dolewamy oliwę. U mnie ogólnie było to prawie 100 ml. Jeśli nie zużyjemy całego pesto, możemy je przechować. Pesto przekładamy do słoiczka, wierzch przykrywamy folią przezroczystą i odkładamy do lodówki. Następnego dnia po zdjęciu foli pesto będzie wciąż zielone. Makaron przekładamy na talerz, polewamy pesto. Na górze układamy pokrojone pomidorki i posypujemy prażonymi pestkami dyni. Smacznego.