Oryginalne tagliatelle z orzeszkami pini

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

40 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- brokuł - 1 szt.
- makaron razowy tagliatelle - 200 g
- orzeszki pini - 100 g
- śmietana - 150 g
- czosnek - 3 ząbek
- bazylia - 1/2 pęk
- parmezan - 50 g
- oliwa - 2 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Makaron nakładamy na talerze, polewamy przygotowanym sosem, posypujemy pozostawionym parmezanem i resztą orzeszków.

Autor przepisu: Szpileczka.
Przepis dodany w ramach Konkursu Bakaliowego Bio Planet.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron gotujemy w lekko osolonym wrzątku ok 10 minut.

KROK 2: Brokuły dzielimy na małe różyczki i gotujemy we wrzątku ok 5 minut. Brokuły po ugotowaniu przelewamy zimną wodą.

KROK 3: Orzechy pinii prażymy na suchej patelni, ciągle mieszając, aby się nie przypaliły.

KROK 4: Ser parmezan ścieramy na drobnej tarce.

KROK 5: Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę.

KROK 6: Kilka orzeszków i łyżkę sera zostawiamy na koniec do posypania, resztę przekładamy do blendera i miksujemy razem z czosnkiem, oliwą, bazylią, i przyprawami na gładką masę.

KROK 7: Na patelni rozgrzewamy pół łyżki oliwy, dodajemy śmietanę i zmiksowany sos i mieszamy. Po złączeniu się składników dodajemy brokuły.