





Sos z mozzarelli z makaronem

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [sosy](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 2 porcje

Składniki:

mozzarella - 1 szt.
bazyli listki - 1/2 pęczek
oliwa z oliwek - 2 łyżka
parmezan - 2 łyżka
orzechy włoskie / pistacje - 1 łyżka

makaron - 200 g
skórka z cytryny - - do smaku
sól - - do smaku
pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mozzarellę porwać na małe kawałki i umieścić w blenderze, dodać liście bazylii, oliwę, parmezan i zmiksować. Odstawić. Makaron ugotować al dente w osolonym wrzątku. Odląć 1/4 szklanki wody z gotowania makaronu. Makaron odcedzić. Przełożyć z powrotem do garnka i dodać zmiksowany sos, dolać trochę gorącej wody z gotowania makaronu, zetrzeć skórkę i wymieszać. Przełożyć do talerzy. Posypać orzechami i skropić sokiem z cytryny i doprawić pieprzem.