

Spaghetti z bazylią i pesto

Przepis dodany przez użytkownika Reira

Spaghetti w zupełnie innej odmianie.

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Makaron wstążki - 50 dag
- Świeża bazylia - 2 szkl.
- Czosnek - 4
- Zmielone orzechy laskowe - 0,25 szkl.
- Sól - 1 łyżka(i)
- Starty parmezan - 0,5 szkl.
- Oliwa z oliwek - 250 ml

Przydatne akcesoria:

Miski, łyżki, talerze, słoik, garnek, sitko.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Umyj bazylię i osącz ją. Odłóż na bok kilka gałązek.
- 2.** Włóż bazylię do miski z rozgniecionym czosnkiem, orzechami i oliwą. Ucieraj przez kilka minut, aż powstanie gęsty sos. Dodaj pieprz do smaku i połowę tartego sera. Przelej sos do słoika i wstaw do lodówki na ok. 20 minut, aby składniki się przegryzły.
- 3.** Ugotuj makaron i osącz go. Przełóż do miski. Polej sosem Pesto i wymieszaj. Rozłóż na talerze. Posyp resztą tartego parmezanu i udekoruj listkami bazylii.

Jak podawać?

Najlepiej zaraz po przyrządzeniu.

Uwagi:

Parmezan powinien być świeżo starty, a pieprz świeżo zmielony.