

Makaron z pesto

data aktualizacji: 2019.11.12 autor: Inne



(fot. Joanna Bartnik)

Składniki:

- 4 porcje makaronu
- 5-6 plastrów szynki dojrzewającej
- 2 łyżki startego parmezanu
- garść prażonych płatków migdałowych

Pesto:

- 1 szklanka liści bazylii
- 1/3 szklanki liści mięty
- 2 łyżki prażonych płatków migdałowych
- sok z połowy cytryny
- 2 łyżki startego parmezanu
- 5-6 łyżek oliwy z oliwek
- 1 ząbek czosnku

- sól

Przygotowanie:

Wszystkie składniki na pesto poza oliwą i sokiem z cytryny ucieramy w moździerzu lub blenderze. Na koniec dodajemy oliwę i sok z cytryny. Ucieramy do gładkiej konsystencji.

Makaron gotujemy al dente. Szynkę rwiemy na kawałki. Ugotowany makaron mieszamy z pesto. Podajemy z szynką, startym parmezanem i płatkami migdałów.

Przepis przygotowała Monika Rosa dla CODZISW.MENU

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33813-makaron-z-pesto>