

Spaghetti, buraki i pesto

data aktualizacji: 2020.03.16 autor: Redakcja



Składniki:

- 500 g makaronu spaghetti
- 3 buraki
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 szklanki orzechów włoskich
- 1/4 szklanki tartego sera grana padano
- 1/2 limonki
- Oliwa z oliwek
- Sól
- Pieprz

Wykonanie:

Buraki gotujemy w skórce aż będą miękkie. Po czym studzimy, obieramy i kroimy na małe kawałki. Przekładamy do blendera. Dodajemy czosnek, orzechy i wyciśnięty sok z limonki. Miksujemy. Dodajemy starty ser. Przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Jeśli masa jest zbyt gęsta, można dodać oliwę z oliwek, aby uzyskać pożądaną konsystencję.

Spaghetti gotujemy. Odcedzamy.

Do ugotowanego makaronu dodajemy buraczane pesto i dokładnie mieszamy.

SMACZNEGO!!!

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34959-spaghetti-buraki-i-pesto>