

Makaron spaghetti

data aktualizacji: 2021.04.12 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 lub cytryny
- Oliwa z oliwek
- Sól, pieprz

Dodatkowo:

- opcjonalnie - wędzony biały twaróg
- garść orzechów włoskich
- opcjonalnie ugotowany żółty burak

Przygotowanie:

Wyszorowane buraki gotujemy do miękkości. Wyjmujemy z wody, Odstawiamy do przestudzenia.

Przestudzone buraki obieramy ze skóry i kroimy na mniejsze kawałki. Umieszczamy je w misie rozdrabniacza razem z czosnkiem i orzechami oraz wyciśniętym sokiem z cytryny. Miksujemy.

Dodajemy starty ser, przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Jeśli masa jest zbyt gęsta, dodajemy oliwę z oliwek, by uzyskać pożądaną konsystencję.

Makaron gotujemy na al dente w lekko osolonym wrzątku. Odcedzamy.

Makaron mieszamy razem z buraczanym pesto.

Makaron układamy na talerze, posypujemy posiekanymi z grubsza orzechami oraz wędzonym twarogiem. Można dodać ugotowany i pokrojony w kosteczkę żółty burak.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38364-makaron-spaghetti>