

MAKARON Z DOMOWYM CZERWONYM PESTO

SKŁADNIKI:

- 250 g makaronu kokardki
- 150 g suszonych pomidorów
- 1 ząbek czosnku
- 5-6 listków świeżej bazylii
- 2 łyżki pestek słonecznika
- sok z połowy cytryny
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 70 g startego parmezanu
- 100 ml słodkiej 30% śmietanki



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Pestki słonecznika prażymy na suchej patelni. Czekamy aż wystygną i mielimy w młynku do kawy lub w moździerzu. Nie jest to jednak konieczne, bo można później zmiksować pestki razem z pozostałymi składnikami Pesto (patrz punkt 4).
2. Czosnek drobno szatkujemy (możemy dodać odrobinę soli, żeby rozgnieść go na pastę).
3. Suszone pomidory kroimy na mniejsze kawałki, bazylię szatkujemy.
4. W blenderze miksujemy na jednolitą pastę czosnek, pomidory, bazylię, sok z cytryny, oliwę z oliwek i pestki słonecznika.
5. Na drobnej tarce ścieramy parmezan.
6. W osolonej wodzie gotujemy al dente makaron.
7. Na rozgrzanej patelni wrzucamy zmiksowane pesto, dolewamy śmietankę, następnie dorzucamy ugotowany makaron oraz starty ser i całość dokładnie mieszamy.
8. Na talerzu posypujemy świeżo startym parmezanem i polewamy oliwą z oliwek.