

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11317>

Pesto z Penne

ID przepisu: 11317 / 84

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11317>

Kraj pochodzenia: Kuchnia włoska

Pesto z penne minimum wysiłku, maksimum smaku!

Śródziemnomorski zielony sos zdobywa coraz większą popularność. Pesto idealnie komponuje się z penne. Lekkie, smaczne i sycące danie na letnie popołudnia dla wszystkich którzy chcą poczuć smak Włoch we własnej kuchni.

Składniki:

- 100 gram rukoli
- pestki dyni
- ząbek czosnku
- szklanki oliwy z oliwek
- szklanki startego parmezanu
- sól, pieprz
- Międzybrodzki Makaron rurki penne

Wykonanie:

Makaron ugotować w osolonej wodzie 8 minut. Po odsączeniu warto go skropić odrobiną oleju nie będzie się kleił i nie będzie pił wody. Rukolę razem z pestkami dyni, czosnkiem, oliwą oraz startym parmezanem należy rozdrobnić blenderem. Sól i pieprz dodajemy dla smaku. Miksujemy, aż uzyskamy konsystencję małych ziarenek. Rurki penne gotujemy na al dente, a następnie odcedzamy. Na koniec mieszamy nasz makaron razem z sosem pesto.

Aktywacja: 26/07/12 09:47, odsłony: 2246