

## MAKARON Z PESTO

### **Składniki na pesto**

- pęczek bazylii - 60 gramów listków
- kawałek sera parmezan - 50 g
- niecałe 1/3 szklanki oliwy extra virgin (z pierwszego tłoczenia) - około 75 ml
- 2 małe ząbki czosnku - do 8 g - można pominąć
- przyprawy: niecałe pół łyżeczki soli, 1/4 płaskiej łyżeczki pieprzu

### **Pozostałe składniki**

- 200 g makaronu spaghetti - waga suchego makaronu
- dodatki: oliwa, parmezan, świeże listki bazylii, pomidorki.

### **Makaron z pesto bazyliowym**

W pierwszej kolejności należy przygotować domowe pesto z bazylii. Wszystkie składniki na pesto należy zmiksować na pastę/sos lub utrzeć w moździerzu. Ser powinien być wcześniej starty, zaś listki bazylii umyte i osuszone. Z podanej ilości składników wyjdzie około 200 gramów pesto. Dobrej jakości makaron typu spaghetti należy ugotować al-dente według instrukcji na opakowaniu. Do garnka wlec wodę i zagotować. Na ugotowanie 200 gramów suchego makaronu potrzebujemy dwa litry wody. Wodę solimy dopiero, gdy zacznie się gotować. Do wrzątku wsypujemy łyżeczkę soli. W garnku umieszczamy makaron i gotujemy.

Gdy makaron zmięknie na tyle, by całkowicie zanurzyć się w wodzie, można go zamieszać. Ugotowany powinien być sprężysty, ale nie łamać się po nawinięciu na palec. Makaron spaghetti gotować zazwyczaj o minutę dłużej, niż zaleca producent na opakowaniu.

Ugotowany makaron przekładamy na durszlak i od razu ponownie do garnka lub też dużej, szklanej miski, by nie odcedzać za mocno wody z makaronu. Niech pozostanie mokry. Można też śmiało użyć innego typu makaronu np. świderki, Pappardelle, Tagliatelle lub też grubszych rurek i muszelek. Do ugotowanego makaronu dodajemy całe pesto i mieszamy. **Makaron z pesto** podajemy od razu po przygotowaniu. Każdą porcję warto polać odrobiną oliwy, posypać tartym serem oraz posypać odrobiną orzechów piniowych lub pokruszonych orzechów nerkowca.

**SMACZNEGO**