

Szybki makaron z wiosennym pesto



Składniki

Opis wykonania

Makaron spaghetti
1 pęczek koperku
1 pęczek natki pietruszki
2 łyżki soku z cytryny
Ser grana padano
1 ząbek czosnku
Oliwa z oliwek
Garść orzechów
nerkowca lub włoskich
10-15 pomidorków
koktajlowych

Jestem wielkim fanem makaronu i bardzo lubię przyrządzać go w taki sposób, żeby przygotowanie całej potrawy nie zajęło więcej czasu niż ugotowanie samego makaronu.

Myślę że dla zapracowanych rodziców nie ma lepszego sposobu na szybki, smaczny i całkiem zdrowy obiad w środku tygodnia.

Taki makaron to jest genialna sprawa i sprawdza się idealnie jako szybki obiad w domu, ale też jako lunch który zabieram do pracy, a przygotować go możecie nawet rano tuż przed wyjściem z domu.



Wykonanie zaczynj od wrzucenia makaronu do wrzącej, mocno osolonej wody. W przepisie używam makaronu spaghetti, ale równie dobrze sprawdzi się każdy inny rodzaj.



Do pojemnika blendera dodaj koperek i natkę pietruszki, oliwę z oliwek, ząbek czosnku, twardy ser np. parmezan, garść orzechów, sól i pieprz. Całość zblenduj na wysokich obrotach aż do uzyskania gładkiego sosu. Jeżeli pesto jest gęste, dodaj nieco wody i ponownie zmiksuj, tak by uzyskać konsystencję gęstego sosu.



Minutę przed końcem gotowania makaronu do garnka wrzucić pokrojone na połówki pomidorki koktajlowe. Dzięki temu zabiegowi pomidory będą ciepłe i lekko zmiękną. Teraz wystarczy makaron odcedzić, wrzucić z powrotem do garnka w którym się gotował, i dodać do niego pesto.



Całość delikatnie wymieszaj przy pomocy szczypców i gotowe! Makaron podawaj posypany dodatkową porcją sera, z