

Orecchiette Tricolore ze słonecznikowym pesto



Składniki

100 g - Makaron
1 garść - Bazylia (liście i łodygi)
1 garść - Łuskane pestki słonecznika
1/2 szklanka - Oliwa z oliwek
1 łyżeczka - Sól
1/2 łyżeczka - Pieprz
Tymianek

Opis wykonania

Włoski makaron "małe uszka" z domowym, wegańskim pesto.

Makaron gotujemy w dużej ilości osolonego wrzątku, wg czasu na opakowaniu. Ja gotuję zawsze 1-2 minuty ktocej, żeby mieć pewność, że będzie al dente.

W czasie gotowania makaronu do blendera wrzucam składniki pesto i miksuję na grudkowatą masę. Jeśli pesto okaże się za gęste, dolewam oliwy, do uzyskania odpowiedniej konsystencji lub gotowe pesto rozcieńczam wodą pozostałą z gotowania makaronu. Ugotowany makaron dolewam zachowując około 1/2 szklanki wody z gotowania.

Przekładam uszka z powrotem do garnka, dodaję 2-3 czutate łyżki pesto i dokładnie mieszam. W razie potrzeby można rozcieńczyć wodą.