



Makaronowa sałatka z pesto

2 porcje

30 minut

Składniki

- 80 g parmezanu
- 30 g orzeszków pini (plus 1-2 łyżeczki więcej do podania)
- 1 ząbek czosnku, obrany
- 80 g świeżych liści bazylii, grubo posiekanych
- 150 g oliwy z oliwek
- 1 i 1/2 łyżeczki soli
- 1,5 l wody
- 500 g krótkiego makaronu, np. farfalle
- 150 g drylowanych czarnych oliwek
- 400 g pomidorków koktajlowych
- 300 g mini kulek mozzarelli
- 2-3 szczypty soli morskiej "

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść 80 g parmezanu. Zamknij pokrywę kielicha.

2

Posiekaj.

3

Dodaj 30 g orzeszków pini, 1 ząbek czosnku, 60 g świeżych liści bazylii), 150 g oliwy z oliwek i 1/2 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Posiekaj.

5

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Przełóż pesto do miski i odłóż na bok. Umieść 1500 ml wody i 1 łyżeczkę soli w kielichu do gotowania. Zamknij pokrywę kielicha.



Gotuj.



Dodaj 500 g krótkiego suchego makaronu. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.



Ugotuj.



Odcedź makaron w koszyku do gotowania i opłucz pod zimną wodą. Umieść w głębokim naczyniu do serwowania i polej odłożonym pesto.



Dodaj 150 g drylowanych czarnych oliwek, 400 g pomidorków koktajlowych, 300 g mini kulek mozzarelli i 20 g grubo posiekanych liści bazylii. Dobrze wymieszaj szpatułką i podawaj posypane solą morską w i 2-3 łyżeczkami orzeszków pini. Smacznego!
