



MAKARON Z DOMOWYM PESTO

Składniki (dla 4 osób):

- 1 opakowanie bezglutenowego makaronu - najlepiej spaghetti
- 1 duży pęczek lub jedna duża doniczka bazylii
- 2 - 3 ząbki czosnku
- 50 g sera Gran Padano lub podobnego
- 50 g orzeszków pinii
- 100 ml oliwy z oliwek
- sól do smaku

Wykonanie:

- makaron ugotować (w osolonej wodzie z łyżeczką oliwy) zgodnie z informacją podaną przez producenta
- zaraz po ugotowaniu makaron odsączyć, ale nie płukać zimną wodą (powinien być maksymalnie ciepły, dlatego należy go ugotować bezpośrednio przed podaniem)
- bazylię umyć i osuszyć z resztek wody oraz obrać czosnek
- ser i orzeszki zmiksować w blenderze na bardzo drobne wiórki
- następnie dodać ząbki czosnku, liście bazylii, oliwę oraz sól i całość dobrze zmiksować
- gotowe pesto chronić przed wyschnięciem poprzez polanie z wierzchu oliwą z oliwek
- makaron nałożyć na talerze, a na wierzch położyć pesto

www.dietabezglutenowa.pl