



Penne al Pesto



Włosko-amerykański

- Czas przygotowania: **20 Minut**
- Poziom trudności: **bardzo łatwiutka**
- Porcje : **4-5 osoby**
- Koszt : **bardziej niż umiarkowany**

Składniki

- Penne rigate 500 gr
- Pomidorki cherry lub pomidory suszony na słońcu 130 gr
- 190 ml pesto alla genovese (zielony)
- Gałka muszkatołowa (do smaku)
- Tarty Parmigiano Reggiano (lub Grana Padano)



Skanuj kod, aby zamówić u nas oryginalne składniki

Przygotowanie

1. Do gotującej się wody “butta la pasta”, czyli wrzuć makaron i ugotuj go “al dente”.
2. Pokrój pomidory i zmieszaj z pesto.
3. Po odlaniu makaronu wymieszaj go z pesto oraz z pokrojonymi suszonymi pomidorami.
4. Nałóż makaron na głębokie talerze i utrzyj na wierzch sera Parmigiano albo Grana Padana.
5. Na drobnej tarce dotrzyj nieco gałki muszkatołowej i posyp dania.
6. Dla małego “kopa” można doprawić posypując nieco peperoncino.

Nasze dobre rady:

- Ilość wody i soli powinny być w proporcji do użytego makaronu, czyli na 1 l wody 10 gr grubej soli na 100 gr makaronu.
- Suszone pomidory świetnie wyglądają pokrojone w długie cienkie paseczki
- Uważaj z peperoncino, bo możesz je poczuć dopiero po paru chwilach.
- Przyprawy? Tak, ale zawsze z umiarem. To nie przypraw smak mamy czuć, ale bazylii i pomidorów. Przyprawy są akcentem.

i