



Паста с песто от броколи и див чесън

⌚ 30–45 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За пестото

240 g	Броколи
100 g	Див чесън, пресен
50 g	Бадеми
60 ml	Зехтин
40 g	Пармезан, настърган
½ ч.л.	♦ Сол от Средиземно море
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули

За пастата

240 g	Паста по ваш избор
1 бр.	Лук шалот
Шена	Розички от броколи
	♦ Пипер меланж на зърна
	♦ Сол от Средиземно море
	♦ Люто чили със сол

- 1 Започнете да приготвяте пестото като измиете броколито и отделите розичките му. Сварете в подсолена вода за кратко – броколито трябва да остане леко хрупкаво. Изплакнете с ледена вода веднага след това. Отделете няколко розички броколи за гарниране. Блендирайте броколито с останалите съставки за пестото. Ако се получи прекалено сухо добавете още зехтин.
- 2 Сгответе пастата ал денте. Докато се вари нарежете лука шалот на ситно и сотирайте на тиган с малко зехтин. Добавете броколито, което сте отделили настрана и запечете с лука. Овкужете със сол и пипер и махнете от тигана.
- 3 Изсипете пастата в тигана и овкужете с пестото. Сервирайте със сотираните зеленчуци и поръсете с пармезан и люто чили по желание.

