Паста с брокколи и соусом песто

30—45 Мин.

Способ приготовления

1. Приготовьте соус песто. Разделите брокколи на соцветия и сварите их в подсоленной воде. Промойте под холодной водой. Затем перетрите половину брокколи в пюре с помощью блендера и добавьте миндаль, пармезан, оливковое масло, измельченный чеснок и щепотку соли, взбейте блендером еще раз. Если соус песто слишком густой, добавьте еще немного масла.
2. Отварите пасту аль денте и слейте воду. Во время приготовления мелко нарежьте лук-шалот и обжарьте на сковороде с небольшим количеством оливкового масла. Незадолго до подачи добавьте оставшиеся соцветия брокколи. Приправьте солью и перцем.
3. Смешайте макароны с соусом песто на горячей сковороде и подавайте с соцветиями брокколи. Украсьте пармезаном, если хотите. Приятного аппетита!

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

250 г	Брокколи (замороженная или свежая)
50 г	Миндаль
60 мл	Оливковое масло
40 г	Тертый пармезан
1 ч. л.	Соль морская
0.5 ч. л.	Чеснок измельченный
240 г	Макароны
1 шт.	Лук-шалот
Щепотка	Ч перца