



# Паста с брокколи и соусом песто

🕒 30—45 Мин. 

## Способ приготовления

### 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	♦ 4 перца

- 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!

