

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

250 g	Brokuły świeże lub mrożone
100 g	Świeży czosnek niedźwiedzi (pokrojony w drobne paski)
50 g	Migdały
60 ml	Oliwa z oliwek
40 g	Tarty parmezan
1 łyżeczka	Sól Morska jodowana
0.5 łyżeczki	Czosnek granulowany
240 g	Makaron (dowolny)
1 szt	Cebula szalotka
1 garść	Różyczki borkuł
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Pesto z brokuł i czosnku niedźwiedziego

30—45 Min

Przygotowanie

1. Pierwszym krokiem jest przygotowanie pesto. Podziel brokuły na różyczki i krótko ugotuj w osolonej wodzie. Następnie spłucz w zimnej wodzie.
2. Następnie drobno zmiksuj blenderem brokuły, migdały, parmezan, czosnek niedźwiedzi, oliwę z oliwek, czosnek w proszku i szczyptę soli. Jeśli pesto jest zbyt gęste, dodaj trochę oleju.
3. Ugotuj makaron al dente i odcedź. Podczas gotowania drobno posiekaj szalotkę i podsmaż na patelni z odrobiną oliwy z oliwek. Na krótko przed podaniem dodaj pozostałe różyczki brokułów. Dopraw solą i pieprzem z młynków.
4. Wymieszaj makaron z pesto na gorącej patelni i podawaj z kilkoma różyczkami brokułu. Udekoruj płatkami parmezanu lub chili.

WSKAZÓWKA: Możesz podpiec orzeszki pini na patelni i dodać do dekoracji.