



Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

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 brokuła
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 zmixuj 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 brokuła. Udekoruj płatkami parmezanu lub chili.

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

