



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za pesto:

80 g	Nasjeckanih pistacija
1 jušna žlica	♦ Bio Češnjak u granulama
150 ml	Maslinovog ulja
30 g	Ribanog sira Pecorino
3 jušne žlice	Svježeg soka od limuna
0.5 čajne žličice	♦ Chili Peperoncini mrvljeni
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno

Za tjesteninu od krumpira:

500 g	Krumpira
50 g	Običnog pšeničnog brašna
30 g	Maslaca
1 kom	Jaje
1 prstohvat	♦ Himalajska sol
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno

Tjestenina od krumpira s pestom od češnjaka

⌚ 60–65 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Izmiješajte 1 žlicu Kotányi češnjaka u granulama s maslinovim uljem i ostavite da odstoji uz povremeno miješanje.
- 2 Za tjesteninu od krumpira skuhaite krumpir te ga ogulite i zgnječite kako bi nastao fini pire.

SAVJET: Maslac izvadite iz hladnjaka kako bi omekšao prije pripreme.

- 3 Pire krumpir čvrsto umijesite s brašnom, malo soli, jednim jajetom i mekanim maslac da nastane tijesto. Tada od tijesta rukama oblikujte tjesteninu. Lonac sa slanom vodom prokuhajte i u njemu kuhajte tjesteninu na srednje jakoj vatri oko 10 minuta.
- 4 U međuvremenu možete pripremiti pesto. Nasjeckane pistacije pecite na tavi na umjerenoj vatri. Zatim ih ostavite da se ohlade.
- 5 U smjesu češnjaka i maslinovog ulja dodajte nasjeckane pistacije, ribani sir pecorino i nastavite miješati. Začinite solju, paprom, chili peperoncinijem i sokom svježeg limuna.
- 6 Ponovno dobro promiješajte i pustite da malo odstoji za to vrijeme kuhanu tjesteninu procijedite.
- 7 Po ukusu dodajte prstohvat soli ili papra. Tjesteninu od krumpira poslužite sa svježim pesto i uživajte!

