

Makaron razowy z sosem pomidorowym i pesto z selera naciowego

Składniki:

- 70g makaronu razowego penne
- 1 puszka pomidorów krojonych
- 5 pomidorów suszonych
- 1 łyżka orzechów włoskich
- 1 mała łodyga selera naciowego
- 4 łyżki oliwy
- kilka listków bazylii

Wykonanie:

Zagotuj w rondlu pomidory z puszki, gotuj aż sos zgęstnieje, dodaj posiekane drobno pomidory suszone, dopraw na koniec ewentualnie solą i pieprzem. Seler naciowy obierz z podłużnych włókien, pokrój go na drobną kostkę i przetóż do naczynia do blendowania. Dodaj drobno posiekane orzechy włoskie oraz oliwę i zblenduj na gładką masę.

Makaron ugotuj al dente, odcedź i przetóż do rondelka z ciepłym sosem pomidorowym. Wymieszaj dokładnie i przetóż makaron na głęboki talerz. Małą łyżeczką skrop makaron przygotowanym pesto i udekoruj porwaną w dłoniach świeżą bazylią.