

Makaron z pesto z bazylii i koperku z czarnuszką

Składniki:

- 8 listków bazylii
- pęczek koperku
- 50g prażonego słonecznika
- 100ml oliwy
- 70g makaronu penne pełnoziarnistego
- 1/2 płaskiej łyżeczki nasion czarnuszki
- sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

Słonecznik przełóż na suchą i zimną patelnię, a następnie praż na średnim ogniu aż ziarna zarumienią się. Gdy słonecznik przestygnie, dodaj go do wysokiego naczynia. Świeżą bazylię i koperek posiekaj drobno i przesyp do naczynia. Wlej 2/3 oliwy i zacznij miksować ręcznym blenderem. Po krótkiej chwili, dolej pozostałą część oleju z oliwek.

Makaron ugotuj al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu, w lekko osolonej wodzie. Odcedzony makaron przełóż do talerza i polej go przygotowanym pesto. Wierzch potrawy posyp czarnuszką.

Makaron po ugotowaniu można przełożyć ponownie do ciepłego rondla, dodać pesto i wymieszać wszystko razem, a następnie serwować wymieszane składniki na talerzu.