Špagety s ořechovým pestem

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- těstoviny linguine 400 g
- parmazán 30 g
- česnek 2 stroužek
- vlašské ořechy 80 g
- rukola 100 g
- olivový olej 3 lžička
- sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

V mixéru rozmělněte česnek, přidejte ořechy a rukolu a mixujte 5 sekund. Přendejte do velké mísy a vmíchejte sůl a parmazán a hotové pesto odložte.
V hrnci přiveďte vodu k varu, osolte ji, vsypte těstoviny a uvařte je podle návodu na obalu. Sceďte je, smíchejte s olejem a pestem, opepřete a dobře promíchejte. Ihned podávejte, nejlépe ozdobené rukolou.