

Rigatoni s pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Piniová semínka 3 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Bazalka 1 svazek
- Parmazán - strouhaný 50 g
- Olivový olej 100 ml
- Rigatoni 400 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Piniová semínka orestujeme na pánvi bez tuku, pak je nejemno nasekáme. Stroužky česneku oloupeme a také nejemno nasekáme. Bazalku omyjeme, osušíme a lístečky nejemno nasekáme.

Pinie, česnek, bazalku a parmazán smícháme a pomalu přidáváme olivový olej. Vše rozmícháme a osolíme.

Těstoviny uvaříme v osolené vodě na skus, slijeme a necháme okapat.

Těstoviny dáme na zahřátou pánev a dobře je rozmícháme s pestem. Rozdělíme na talíře a podáváme.