

Rigatoni s bazalkovým pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Těstoviny mezzi rigatoni 400 g
- Piniové oříšky 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Čerstvé bazalkové lístky 75 g
- Olivový olej + k podávání 100 ml
- Jemně nastrohaný parmazán + k podávání 2 lžíce
- Čerstvě vymačkaná citronová šťáva 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Těstoviny uvařte ve vroucí osolené vodě tak, aby byly al dente neboli na skus. Mezitím v robotu rozmixujte nasucho opražené pinie, česnek, sůl, bazalku, olej, parmazán a citronovou šťávu. Těstoviny scedte a smíchejte s pestem. Ihned podávejte, posypané parmazánem a pokapané olejem.