



Dania główne

MAKARON Z PESTO Z BAZYLI I SEREM FAVITA



SKŁADNIKI

- 500 g makaronu tagliatelle
- kostka (270g) sera Favita Mlekovita
- 4 pomidory
- 2 pęczki bazylii
- 50 g orzeszków piniowych
- 3 ząbki czosnku
- 100 g sera Cheddar Mlekovita
- oliwa
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Orzeszki piniowe uprażyć na suchej patelni. Pomidory opłukać, pokroić na cząstki. Ser Favita pokruszyć. Bazylię umyć, parę gałązek odłożyć, resztę grubo posiekać. Czosnek obrać.
- Cheddar zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Zmiksować bazylię, czosnek, orzeszki piniowe i ser. Doprawić solą oraz pieprzem, wlać tyle oliwy, by powstał dość rzadki sos, wymieszać.
- Makaron ugotować al dente w osolonym wrzątku. Osączyć, dodać do pesto. Nałożyć na talerze, posypać pomidorami, pokruszonym serem Favita oraz listkami bazylii.