



Dania główne

MAKARON Z PESTO Z RUKOLI I MOZZARELLĄ



SKŁADNIKI

- 400 g makaronu tagliatelle
- Mozzarella Mini Mlekovita
- 150 g pomidorków koktajlowych
- 150 g rukoli
- 4 łyżki pestek dyni
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 szklanki oliwy
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Pomidorki opłukać, przeciąć na pół. Mozzarellę osączyć. Rukolę umyć, osuszyć. Czosnek obrać.
- Do blendera wrzucić 3/4 rukoli, pestki dyni i czosnek. Doprawić solą oraz pieprzem, wlać oliwę, zmiksować.
- Makaron ugotować al dente w osolonym wrzątku. Osączyć, wymieszać z pesto. Nałożyć na talerze, posypać serem, pomidorkami oraz resztą rukoli.