



przepisy.pl

Penne rigatte z orzechowym pesto i serem



 20 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- makaron penne rigate (rurki) - 500 gramów
- Sos sałatkowy koperkowo-zielony Knorr** - 2 opakowania
- dwie garście liści bazylii
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- orzechy włoskie - 15 sztuk
- starty parmezan - 60 gramów
- liście bazylii do dekoracji
- śmietana 36% - 400 mililitrów
- oliwa z oliwek - 0.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj w dużym garnku wodę i ugotuj makaron al dente.
2. Przygotuj pesto – zmiksuj liście bazylii, czosnek, orzechy włoskie oraz zawartość opakowań sosu Knorr, dolewając oliwę i śmietanę.
3. Dodaj parmezan.
4. Do miski wyłóż makaron, wymieszaj z sosem.
5. Udekoruj liśćmi bazylii i podawaj gorące.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl