



przepisy.pl

Pesto z natki pietruszki z makaronem

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- tagliatelle - 350 gramów
- natka pietruszki pęczek - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- świeża bazylia - 1 sztuka
- płatki migdałowe - 50 gramów
- starty pecorino - 2 łyżki
- oliwa - 2 łyżki
- suszone chili strączek - 0.5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Natkę pietruszki i bazylię umyj i drobno posiekaj. Zmiksuj z migdałami, chilli, serem, dodaj oliwę i dopraw pokruszoną Mini kostką Knorr.
2. Makaron ugotuj al dente w osolonej wodzie z dodatkiem oliwy. Odcedź i skrop oliwą.
3. Gorący makaron wymieszaj z gotowym pesto i posyp odrobiną Pecorio.

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