



СПАГЕТТИ С ПЕСТО И БРЫНЗОЙ

А знаете ли вы, что соус песто можно делать не только из базилика, кедровых орешков и пармезана?

На самом деле, песто получается очень вкусным с любыми орехами и зеленью!

Я люблю экспериментировать с ним, в одном из летних рецептов, я брала рукколу и арахис... А сегодня у меня под рукой оказалась обычная петрушка и грецкие орехи! В сочетании с **брынзой ГМЗ** и чесноком - просто бомба! А черные спагетти - хорошо подчеркнули цвет соуса песто!



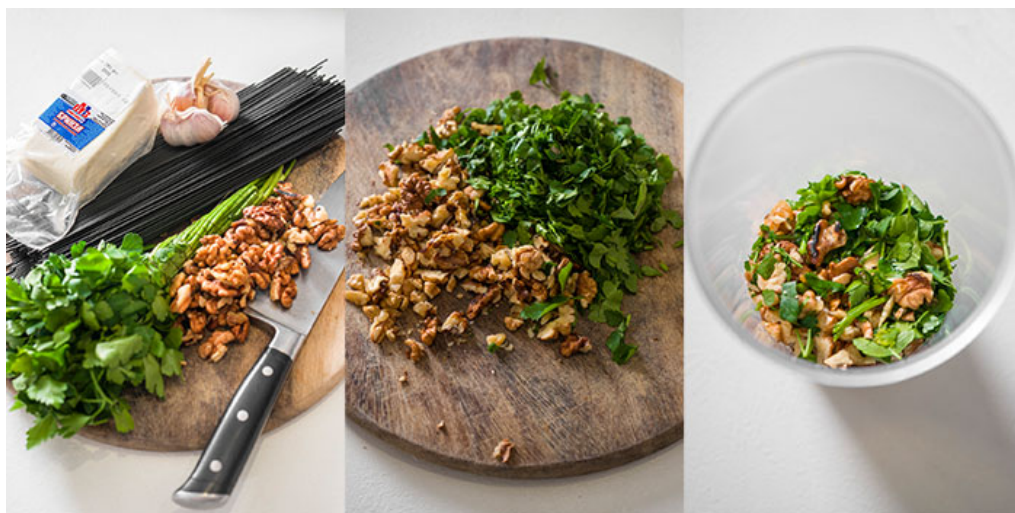
Понадобится:

спагетти (у меня с чернилами каракатицы) - 1/2 упаковки
петрушка - 1 пучок
орехи грецкие - 150 граммов
чеснок - 1 зубчик

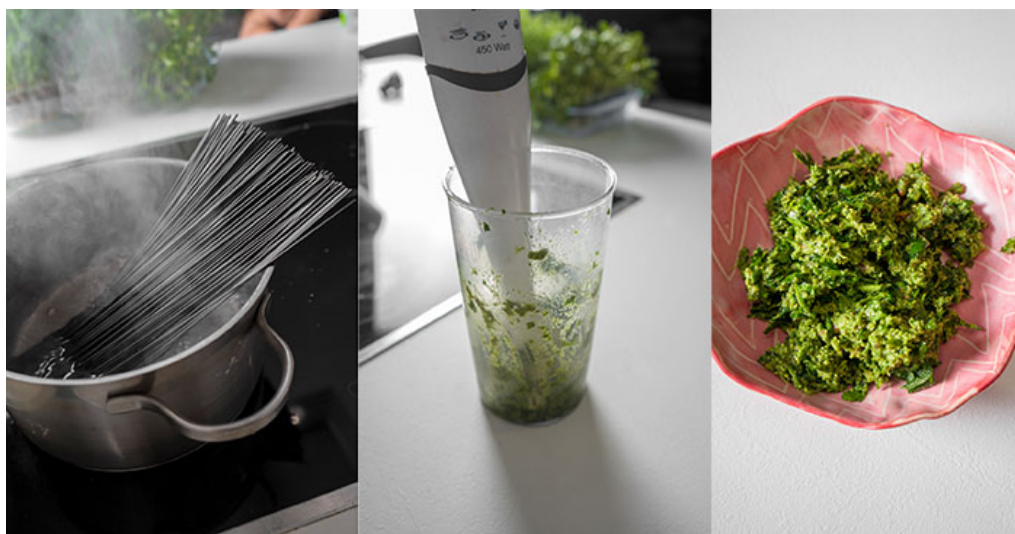
растительное масло - 100 миллилитров
брынза **Одесский Гормолзавод 1** - 100 граммов
сливочное масло **Одесский Гормолзавод 1** - 20 граммов

Приготовление:

Петрушку помой, обсуши и мелко наруби. Орехи измельчи и положи в чашу блендера вместе с петрушкой. Выдави туда же чеснок и добавляя по чуть-чуть растительное масло измельчи блендером. Я люблю не полностью измельчить, и оставить немного крупных кусочков орехов и листиков. Солью доведи до вкуса.



Отвари спагетти в кипящей подсоленной воде.



На сковороде растопи сливочное масло, выложи к нему

готовые макароны и интенсивно помешивая добавь соус песто. Готовь пару минут.
Выложи на тарелку и посыпь порезанной кубиками брынзой.



www.sifood.com.ua - Спагетти с песто и брынзой