



## PASTA Z PESTO



### SKŁADNIKI:

- × 2/3 szklanka suchego makaronu POLMAK Tradycyjny z Ludwina 4 jajeczny
- × 1 garść rukoli
- × ok. 300 g pieczarek, oliwa z oliwek, sól, 2 łyżki ziół prowansalskich
- × 1 czerwona papryka
- × 3 łyżki mixu ziaren: dynia, pinia i słonecznik

### SKŁADNIKI NA PESTO:

- × 6 suszonych pomidorów w oleju
- × 1 łyżka orzeszków piniowych
- × 2-3 łyżki oleju z suszonych pomidorów
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 garść listków bazylii, tymianku i oregano
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Do malaksera wrzucamy wszystkie składniki na pesto, a następnie całość mieszamy do uzyskania pożądanej konsystencji. Pesto powinno być gęste, ale jednocześnie wilgotne.
2. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a po przestygnięciu łączymy z pesto.
3. Mix ziaren prażymy na suchej patelni.
4. Pieczarki dokładnie oczyszczamy, płuczemy, a następnie kroimy na stosunkowo cienkie plasterki równej grubości (około 2-3 mm). Na rozgrzaną patelnię z oliwą wrzucamy pokrojone pieczarki, zmniejszamy nieco ogień i dodajemy sól. Kiedy pieczarki puszczą wodę zwiększamy ogień i smażymy je (od czasu do czasu mieszając), aż woda całkowicie odparuje, a pieczarki ładnie się zarumienią. Pod koniec smażenia dodajemy ulubione przyprawy np. mieszankę ziół prowansalskich.
5. Paprykę oczyszczamy z gniazda nasiennego i kroimy na krótkie paseczki.
6. Do miski z makaronem wrzucamy paprykę oraz pieczarki i mieszamy. Tuż przed podaniem łączymy całość z rukolą przekładamy na półmisek i posypujemy ziarenkami.