

## Tagliatelle z pesto z rukoli



**Kuchnia:** włoska

**Czas przygotowania:** 15 do 30min.

**Danie dla:** 4 osób

**Stopień trudności:** 6/10

### Składniki:

- papryka - 1 szt.
- orzeszki piniowe - 2 łyżki
- pieprz
- parmezan - 2 łyżki
- makaron - 400 g
- rukola - 2 szklanki
- czosnek - 2 ząbki
- orzeszki piniowe - 2 łyżki
- oliwa - 1/2 szklanki
- sól

### Opis przygotowania:

Do malaksera wrzucić rukolę z czosnkiem i orzechami, ucierać, stopniowo wlewając oliwę, posolić. Paprykę upiec w gorącym piekarniku lub na grillu, obrać ze skórki, usunąć nasiona, osuszyć i pokroić w paski. Orzechy uprażyć na suchej patelni. Makaron ugotować al dente. Gorący makaron wymieszać z sosem i paskami papryki, posypać orzeszkami, parmezanem i pieprzem. Jeśli pesto przygotowuje się ręcznie, najpierw trzeba utłuc orzechy.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**