

TĚSTOVINY S OŘECHOVÝM PESTEM

Těstoviny s domácím pestem z vlašských ořechů a ricotty.



Suroviny

320 g krátkých těstovin

20 vlašských ořechů

80 g ricotty speciale

4 lžíce mléka

1 lžíce extra panenského olivového oleje

3 lžíce Gran Moravia

sůl

pepř

Příprava:

Nejprve dejte vařit těstoviny. Pak vylouskejte ořechy, vložte je do mixéru spolu se lžící oleje a rozmixujte je, přidejte ricottu, mléko, nastrouhaný sýr Gran Moravia, sůl a pepř a vše smíchejte. Pesto dejte na velkou pánev spolu se dvěma lžicemi vody z vaření těstovin a nechte provařit asi 2 minuty. Sced'te těstoviny, přesypte je na pánev k pestu a promíchejte. Pokud je to třeba, přidejte ještě trochu vody z vaření těstovin. Podávejte ozdobené několika kousky ořechů a posypané sýrem Gran Moravia.



První
chody



Těstoviny



15 minut
příprava



15 minut
vaření



Nízká
obtížnost