



Hozzávalók

a pesztóhoz:

15 dkg marinált pritamin paprika (marináltpaprika néven üvegben kapható), 3 közepes szem paradicsom, 5 dkg hámozott, szeletelt mandula, 3 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál olaj, 1-1 mokkáskanál só, frissen őrölt fekete bors és origano, 6 dkg reszelt parmezán vagy parmezán jellegű sajt, 1 dl olívaolaj

a főzéshez:

40 dkg orsótészta, só

1. Érdeemes a pesztó készítésével kezdeni. Ehhez a paprikát lecsöpögtetjük, fölaprítjuk. A paradicsomot néhány másodpercre forrásban lévő vízbe rakjuk, kiemeljük, meghámozzuk, és egészen apró kockákra vágjuk. A mandulát és a zúzott fokhagymát egy teflon serpenyőben, 1 evőkanál olajon 5 percig kis lángon pirítjuk, majd hozzáadjuk a paprikát és a paradicsomot. Sózzuk, borsozzuk, az origanóval fűszerezzük. Ezután pürévé turmixoljuk. A reszelt sajtot belekeverjük, majd apránként belecsurgatjuk az olívaolajat is. Félretesszük.
2. A tésztát enyhén sózott, forrásban lévő vízben a csomagoláson olvasható idő alatt megfőzzük, leszűrjük, jól lecsöpögtetjük, de nem öblítjük át hideg vízzel, hanem a pestóval jól összeforgatjuk.

Jó tanács

- A tészta fűszeres sajtos íze a tetejére hintett több reszelt sajttal még intenzívebb lesz, sőt, néhány percre a forró sütőbe is betolhatjuk, hogy a sajt ráolvadjon.
- Aki szereti a halas ízeket, szardellapasztát is keverhet a tésztához, a csípős ízeket kedvelők pedig csípős paprikát is adhatnak hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 790 kcal