
Makaron trenette z sosem pesto

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1254 razy.

Kuchnia włoska

200 g makaronu trenette

40 g zielonej fasolki szparagowej

1 duży ziemniak

8 łyżek sosu pesto

sól

W dużym rondlu zagotować osoloną wodę. Do rondla włożyć obrany ziemniak pokrojony w kostkę i oczyszczoną fasolkę szparagową. Gdy woda ponownie się zagotuje, dodać makaron trenette pamiętając o tym, by go nie rozgotować (powinien być al dente). Następnie ugotowane składniki odcedzić i przyprawić sosem. Jeśli gotowy makaron będzie zbyt suchy, należy dodać do niego odrobinę wody, w której się gotował.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD