

Těstoviny s cuketovým pestem



Ingredience **pro 4 osoby**

400 gr	Těstoviny
200 gr	Cuketky
10 gr	Mandle loupané
30 gr	Piniové oříšky (kešu ořechy nesolené)
10 gr	Čerstvá bazalka
60 gr	Sýr Parmigiano Reggiano (Grana Padano)
4 lžíce	Olivový olej extra panenský
p.p.	Sůl

Obtížnost



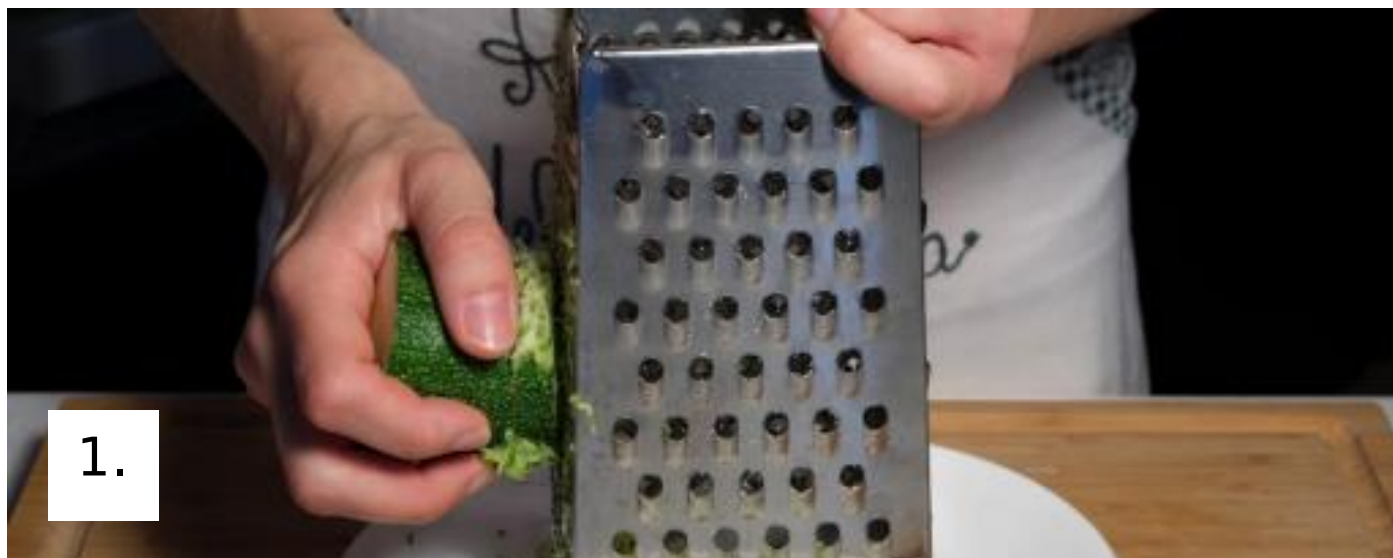
Příprava: Vaření: Odpočinek:

10
min

10
min

30
min

Cena



200 g cuketek

Cukety důkladně omyjeme, osušíme, odřízneme konce a nastrouháme na jemném struhadle...



větší špetka soli

Nastrouhané cukety vložíme do sítka, lehce osolíme, zamícháme a necháme odležet 30 minut, dokud neuvolní tekutinu...

3.

10 g bazalky

Mezitím omyjeme bazalku, osušíme ji kuchyňským papírem a vložíme do mixéru...

4.

10 g mandlí 30 g oříšků 60 g sýru 4 lžíce oleje

Přidáme mandle, ořšky, olej a sýr a rozmixujeme nadrobno...



5.

Přidáme vymačkané cukety a pokračujeme v mixování...



6.

sůl

Mixujeme dokud nezískáme jemnou cuketovou omáčku. Dosolíme podle chuti...

7.

sůl 400 g těstovin

Těstoviny uvaříme "al dente" ve vroucí osolené vodě podle návodu výrobce...



Uvařené těstoviny scedíme. Pesto přemístíme do teplého hrnce od těstovin, přidáme těstoviny a promícháme. Podáváme ihned.

Pesto nikdy nevaříme, stačí jej smíchat s vařícími těstovinami. Pokud jej potřebujeme ohřát, dáme jej na předem ohřátou pánev a přidáme trochu teplé vody z těstovin.