

## Makaron z pesto z suszonych pomidorów

(3-4 porcje)

### Składniki:

- 30 g migdałów (bez skórki lub płatków) (jedna garstka)
- Duża garść liści świeżej bazylii
- 60 g suszonych pomidorów w oleju
- Ząbek czosnku
- 2 łyżki startego parmezanu lub płatków drożdżowych nieaktywnych
- 100 ml oliwy
- Szczypta soli i pieprzu
- 300 g makaronu penne pełnoziarnistego
- 1 mini sałata rzymska albo roszponka albo rukola albo inne zielone liście
- 60 g ciecior-ki- do posypania

### Sposób przygotowania:

Migdały prażymy na rozgrzanej, suchej patelni. Bazylię listkujemy, obieramy czosnek, parmezan ścieramy na drobnej tarce. Do przystawki blendera wrzucamy uprażone, wystudzone migdały, bazylię, czosnek, suszone pomidory. Wszystko miksujemy. Po kilku chwilach dodajemy oliwę i dorzucamy ser lub płatki drożdżowe. Wszystko razem miksujemy na gładkie pesto. Doprawiamy solą i pieprzem. I teraz gotujemy makaron zgodnie z informacją na opakowaniu. Ciepły makaron mieszamy z pesto. Gotowe danie posypujemy zielonymi liśćmi i kulkami ciecior-ki.