

Aromatyczne pesto

Makaron z Pesto – Włoski Klasyk w Twoim Domu

Aromatyczne pesto to prawdziwy skarb włoskiej kuchni, który w mgnieniu oka przemieni zwykły makaron w wykwintne danie. Wystarczy ugotować spaghetti w wodzie z dodatkiem kostek **Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr**, dodać pesto, posiekane orzeszki i starty parmezan, by cieszyć się smakiem słonecznej Italii.

Dla kogo?

Makaron z zielonym pesto to propozycja dla *całej rodziny* – zarówno dla zabieganych rodziców, jak i wybrednych dzieci. To danie, które zadowoli każdego miłośnika włoskich smaków, a jego przygotowanie zajmuje tyle czasu, ile potrzeba na ugotowanie makaronu al dente.

Na jaką okazję?

Idealny na szybki obiad w środku tygodnia, gdy czas nagli, a apetyt dopisuje. Sprawdzi się również jako lekka kolacja czy danie na nieformalnym spotkaniu z przyjaciółmi. Jego elegancka prostota czyni go odpowiednim na niemal każdą okazję.

Czy wiesz, że?

Pesto ma dwa główne warianty – zielone *alla genovese* z Ligurii, bazujące na świeżej bazylii, twardym serze, orzeszkach pinii, oliwie i czosnku, oraz czerwone *alla siciliana* (pesto rosso) z Sycylii, zawierające suszone pomidory i migdały zamiast orzeszków pinii. Tradycyjnie pesto przygotowywano w kamiennych moździerzach, ucierając składniki

na gładką pastę.

Dla urozmaicenia

Pesto to wszechstronny dodatek – poza makaronem świetnie komponuje się z pieczywem, jako baza do kanapek, dodatek do sałatek czy towarzystwo dla serów. Pamiętaj jednak, by nigdy nie podgrzewać gotowego pesto – wysoka temperatura sprawia, że bazylia nabiera gorzkiego smaku.