

# **Pesto spaghetti**

## **Spaghetti z Pesto – Klasyka Włoskiej Kuchni w Twoim Domu**

Spaghetti z pesto to kwintesencja włoskiej kuchni – prosta, aromatyczna i pełna smaku. Ten tradycyjny sos, przygotowywany bez gotowania, łączy w sobie intensywny aromat świeżej bazylii, delikatną nutę orzeszków pinii i wyrazisty smak parmezanu. Przygotowanie domowego pesto jest niezwykle proste – wystarczy zmiksować składniki, połączyć z ugotowanym al dente makaronem i danie gotowe!

### **Dla kogo?**

Spaghetti z pesto to propozycja dla wszystkich miłośników włoskiej kuchni. To doskonały wybór zarówno dla wegetarian, jak i dla osób poszukujących szybkiego, a jednocześnie pełnowartościowego posiłku. Możesz podać je z dodatkiem świeżej bazylii lub innych ziół, które podkreślą smak i dodadzą elegancji.

### **Na jaką okazję?**

To danie sprawdzi się idealnie jako codzienny obiad dla całej rodziny. Jego przygotowanie zajmuje niewiele czasu, a efekt zachwyci wszystkich domowników. Spaghetti z pesto będzie również doskonałym wyborem na nieformalną kolację ze znajomymi – proste, ale jednocześnie wyrefinowane.

### **Czy wiesz, że?**

Pesto występuje w dwóch podstawowych odmianach: siciliana (na bazie suszonych pomidorów) oraz genovese (z bazylią jako głównym składnikiem). Tradycyjnie przygotowuje się je w

marmurowym mózdzierzu, miażdżąc składniki i łącząc je z oliwą, serem i orzeszkami pinii.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz eksperymentować z różnymi wariantami pesto, zastępując bazylię pietruszką lub rukolą. Orzeszki pinii można zamienić na nerkowce lub ziarna słonecznika, a rodzaj makaronu dostosować do własnych preferencji – penne z pesto smakuje równie wyśmienicie jak klasyczne spaghetti!