

פסטה ברוטב פסטו אבוקדו

מרכיבים (ל-4 מנות):

400 גר' פסטה קצרה
מלח
200 גר' בזיליקום
2 כפות מיץ לימון
1 שן שום
60 גר' צנוברים
50 גר' פרמזן
100 מל' שמן זית
1 אבוקדו

שלבי הכנה:

1. יש לבשל את הפסטה עם מעט מלח על פי הוראות ההכנה.
2. לפני שמסננים את הפסטה יש לשמור כוס עם מי הבישול בצד.
3. יש לשטוף ולייבש היטב את עלי הבזיליקום.
4. טגנו את הצנוברים עד אשר הם מתחילים להפיץ ריח.
5. ערבבו את הצנוברים עם שאר המרכיבים בבלנדר, והוסיפו שמן לפי מידת הצורך.
6. העבירו את הפסטה לקערה שחוממה מעט מראש וערבבו אותה עם הרוטב ומעט מים ממי הבישול של הפסטה ופלפל שחור טחון טרי.
גרדו מעל גבינת פרמזן.

בתאבון!

