

Farfalle с песто



Что нужно:

- farfalle (макароны в виде бабочек) - 400-500 г;
- базилик - 100 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- кедровые орешки - 1 стакан;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 200 г;
- оливковое масло - 1/2 стакана;
- слив. масло - 100 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Отвариваем макароны в подсоленной воде до готовности (10-15 минут) и сливаем воду
3. В блендере смешиваем до однородной массы базилик, чеснок, кедровые орешки, сливочное масло, сыр и оливковое масло.
4. Добавляем соус к макаронам и перемешиваем.