



BAZYLIOWE PENNE Z ORZESZKAMI ZIEMNYM, SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORKAMI

🕒 30 minut 🗂 Łatwy 🍴 Dania główne

Przepis przygotowany przez [mateusz_krojenka_masterchef](#)

Składniki

- 2 szklanki makaronu penne
- 4 suszone pomidorki
- 2 łyżki orzeszków ziemnych
- 80 ml oliwy smakowej extra vergine Monini Bazylia
- 1.5 łyżki Pesto MONINI alla genovese
- garść świeżego szpinaku
- 1 cebula
- 4 ząbki czosnku
- ser parmezan
- świeża bazylia
- szynka prosciutto
- 100 ml śmietany 12%
- sól, pieprz



Przygotowanie

Makaron gotujemy w lekko osolonej wodzie, tak jak producent podaje nam na opakowaniu. Zazwyczaj jest to około 5-6 min. Do naczynia wsyp orzeszki dolej do nich około 40 ml smakowej oliwy Monini extra vergine Bazylia i zblenduj. Do naszych orzeszków dodaj pesto i dokładnie wymieszaj. Cebulkę oraz czosnek obierz oraz pokrój w kosteczkę. Następnie na rozgrzaną patelnię wlej resztę naszej oliwy Monini extra vergine Bazylia i podsmaż cebulkę oraz czosnek przez około 2 min uważając, aby oliwa nam się nie spaliła. W tym czasie kroimy pomidorki oraz rozdrabniamy delikatnie szpinak i dodajemy na patelnię. Gdy już wszystkie składniki mamy wymieszane, dodajemy śmietanę oraz nasz makaron i dokładnie mieszamy. Dostawiamy wszystko solą i świeżo zmielonym pieprzem. Na koniec, już na wyłączonej kuchence dodajemy nasze pesto z orzechami i dokładnie wszystko mieszamy. Po nałożeniu dania na talerz dodajemy poszarpaną szynkę prosciutto (oczywiście opcja dla wegetarian bez szynki). Jako wykończenie posypujemy świeżo startym parmezanem. Tak przygotowane danie serwujemy najlepiej w głębokich naczyniach w towarzystwie świeżej bazylia. Do dekoracji można użyć świeżych pomidorków.

Z miłości
do Oliwy