



MAKARON WARZYWNY Z PESTO BROKUŁOWO-PIETRUSZKOWYM

🕒 60 minut 🗂 Średni 🍴 Dania główne

Przepis przygotowany przez **Annę Szewczak/BUKIET WARZYW**



Składniki

- 2 kalarepy
- 2 duże marchewki
- 1 łyżka oliwy z oliwek Monini Extra Vergine Non Filtrato
- sól do smaku
- Pesto:
 - ¼ surowego brokuła (same różyczki)
 - 3 łyżki uprażonych pestek dyni
 - 2 garście natki pietruszki (bez łodyżek)
 - 1 ząbek czosnku
 - 2 łyżki płatków drożdżowych
 - ¾ szklanki oliwy Non Filtrato
 - Ok. ½ łyżeczki soli

Przygotowanie

Kalarepy i marchewki obieramy i za pomocą maszynki robimy makaron. Składniki na pesto umieszczamy w blenderze i miksujemy na gładką pastę. Na patelni rozgrzewamy łyżkę oliwy Monini Extra Vergine Non Filtrato, dodajemy makaron warzywny, sól do smaku i chwilę dusimy pod przykryciem. Podajemy z pesto i różyczkami ugotowanego brokuła.

Z miłości
do Oliwy