

Fusilli makaronai su pesto padažu ir artiškais



LENGVAS ITALIJOS
DVELKSMAS NAMUOSE!

INGREDIENTAI



- 250 g "Alce Nero" Fusilli makaronai;
- 80 g "Alce Nero" Pesto padažas su tofu ir alyvuogių aliejumi;
- 330 g "Alce Nero" artiškai;
- ½ stiklinės "Alce Nero" daržovių sultinio;
- 100 g kietojo sūrio;
- Keli švieži baziliko lapeliai;
- Šlakelis šviežių citrinų sulčių.

KAIP GAMINTI



1. Įdėkite virti makaronus. Kol makaronai verda paruoškite sultinį.
2. Į didesnį indą supilkite sultinį, sudėkite pesto padažą, artišokus bei dalį tarkuoto kietojo sūrio. Gerai išmaišykite, kad gautųsi vientisas padažas.
3. Į puodą su padažu suberkite išvirtus makaronus. Pagardinkite citrinos sultimis ir baziliko lapeliais.
4. Užtarkuokite papildomai šiek tiek kietojo sūrio.



Visos šeimos
šventinei vakarienei
– makaronai su
pesto padažu,
artiškais ir
kietuoju sūriu.
Lengvas Italijos
dvelksmas
namuose!



LIVIN

