

Spagečiai su raudonuoju pesto padažu, pekaninės karijos riešutais ir bazilikais



LENGVAS ITALIJOS
DVELKSMAS NAMUOSE!

INGREDIENTAI



- 250 g "Alce Nero" spagečiai;
- 90 g "Alce Nero" raudonasis pesto padažas;
- Sauja pekaninės karijos riešutų;
- 50 g kietojo sūrio;
- Ryšulėlis šviežių bazilikų



KAIP GAMINTI



1. Dėkite virti makaronus.
2. Kai makaronai bus išvirę, sumaišykite juos su raudonuoju pesto padažu, bazilikais bei sauja pekaninės karijos riešutų.
3. Stambiau patarkuokite kietojo sūrio.

Tai vakarienė, kuriai prireiks vos kelių minučių, bet skonis išties nudžiugins – skirtingi raudonojo pesto, bazilikų bei pekaninės karijos riešutų poskoniai suteiks makaronams nepakartojamą Italijos žavesį.



LIVIN

