



Pasta a la pesto

Aineet: runsaasti kiehuva, suolalla ja oliiviöljyllä ryyditettyä vettä
1 rasia (250 g) tuoretta nauhapastaa
1 rasia (80 g) valmista pestokastiketta
Tarjoiluun:
parmesaaniraastetta

Valmistus: Kypsennä tuorepastaa parin minuutin ajan kiehuvaassa vedessä.

Valuta vesi pois ja huuhtele pasta kuumalla vedellä. Valuta hyvin.

Lisää pesto joukkoon ja kuumenna. Lisää tarvittaessa oliiviöljyä ja basilikasilppua. Valkosipulin ystävä murskaa joukkoon muutaman

tuoreen valkosipulin kynnen. Nauti heti parmesaanin ja patongin kanssa.

www.superkokki.com