



PASTA

Pasta med pesto

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **20 min** Portioner: **4**



20

En större mortel beställdes och två dagar senare blev det hemmagjord lite grovmalen pesto till pastan.

Så gott det blev men om sanningen ska fram är jag också väldigt förtjust i peston från ett speciellt märke i affären.

INGREDIENSER

pasta till 4 portioner

Peston

2 stora vitlöksklyftor

60 g pinjenötter (1 påse)

1 stor kruka basilika

salt efter smak

nymalen svartpeppar, efter smak

1 dl riven parmigiano reggiano

0.75 dl olivolja

Topping



GÖR SÅ HÄR

- 1** Mortla samman basilikablad, pinjenötter och vitlöksklyftor till önskar konsistens.
- 2** Tillsätt den rivna osten, salt och peppar.
- 3** Häll i olivoljan och rör runt tills allt blandat sig.
- 4** Blanda ihop med din favorit pasta, toppa med mer av den rivna osten ät och njut.