



## WinoToskanii

### Pasta al pesto di broccoli - makaron z brokułowym pesto

#### Składniki na 4 osoby:

- 320 g makaronu farfalle
- 320 g brokułów
- 2 ząbki czosnku
- 4 filety anchois
- 40 g sera pecorino
- szczypta płatków chilli
- sól
- czarny pieprz
- oliwa z oliwek
- 1 cytryna

#### Przygotowanie:

Brokuły umyj, odetnij twarde końce, a resztę podziel na różyczki. Następnie gotuj je w lekko osolonej wodzie przez 5 minut. Rozgrzej patelnię z oliwą z oliwek i dodaj posiekany czosnek, filety anchois i płatki chili. Całość smaź kilka minut. Następnie dołóż podgotowane brokuły, dolej odrobinę wody i gotuj pod przykryciem około 10 minut. W międzyczasie ugotuj makaron.

Pesto przełóż do moździerza i lekko rozgnieć dodając starty na tarce ser pecorino, oliwę z oliwek, sól, pieprz i sok z cytryny (odrobinę do smaku). Jeśli nie masz dużego moździerza posiekaj produkty nożem na desce do krojenia, efekt będzie podobny.

Przełóż pesto do miski, dodaj ugotowany makaron i dokładnie wymieszaj. Rozłóż na talerze, posyp pozostałym pecorino i skrop oliwą. Smacznego!