

Tjestenina sa pestom od tikvica



Izrada:

Tikvice nasjeckati na kockice, pržiti na zagrijanom ulju u široj tavi, posoliti i pred kraj dodati protisnuta 4 čena bijelog luka. Dio prženih tikvica sačuvati u tavi (1/3), ostatak ide u sječka za pesto (2/3)...U tavu sa tikvicama dodati i cherry paradajz.

Skuhati tjesteninu po želji (cca 90 g po osobi, za 4 porcije 360 g).

Za pesto prvo orahe malo samljati u sjecku, zatim dodati i ostale sastojke....šaka svježih listova bosiljka, dio prženih tikvica, maslinovo ulje, naribana korica pola limuna, malo tečnosti od kuhane tjestenine. Sve sjediniti u sjecku do željene gustine. Po potrebi dodati još soli.

Potrebni sastojci:

- 2 kom, cca 800 g tikvica (zucchini, tamno zelene)
- so
- 4 čena bijelog luka

Za pesto:

- 2/3 od ukupne količine prženih tikvica
- cca šaka svježih listova bosiljka
- 50 g oraha
- 3 kašike ekstra djevičanskog maslinovog ulja
- 1/2 rendane korice limuna
- malo vode u kojoj se kuhala tjestenina
- so po potrebi

-tjestenina po izboru (cca 90 g po osobi, 360 g za 4 porcije)

Još potrebno

- 150 g cherry paradajza

Za mrsnu verziju još potrebno:

- 300 g bijelog pilećeg filea

Dodati ocijeđenoj tjestenini i promiješati, a zatim dodati i povrće.

Za mrsnu verziju, ispržiti pileći file, nasjeckati na kockice I dodati tjestenini.

Prijatno! ♥