

# MAKARON z PESTO TRAPANESE

## Składniki (na 3 - 4 porcje):

- 350 g makaronu spaghetti z pszenicy durum
  - 5 łyżek oliwy z oliwek
  - 1 łyżka rodzynek
  - 1 łyżka kaparów
  - 100 g płatków migdałów
  - ok.750 g pomidorków koktajlowych
  - mały kawałek papryki peperoncini
  - 1 doniczka bazylii
  - 2 ząbki czosnku
  - sól i świeżo mielony pieprz (do smaku)
- 

## Wykonanie:

Płatki migdałów przyrumienić na suchej patelni, na średniej mocy palnika, cały czas mieszając (UWAGA! Nie przypalić!).

Pomidorki umyć.

Listki bazylii oberwać i umyć.

Czosnek obrać.

W naczyniu blendera umieścić: migdały, pomidorki, bazylię, 1 łyżkę rodzynek, 1 łyżkę kaparów, 5 łyżek oliwy z oliwek oraz papryczkę i zmiksować na gładkie pesto. Jeżeli jest zbyt wodniste - dodać jeszcze garstkę migdałów, a jeżeli zbyt suche - dolać kilka łyżeczek oliwy. Na końcu doprawić do smaku solą i pieprzem.

Makaron ugotować al dente (wg przepisu na opakowaniu), odcedzić.

Pesto dodać do makaronu i szybko wymieszać.

Makaron z pesto Trapanese podawać od razu po przygotowaniu.

***Smacznego!***