



PASTA BASILICO

Retsept: Grete Šillis

Valmistamine

Kalla kastrulisse vesi, lisa sool ja aja keema. Lisa keevasse vette pasta ning keeda 10 minutit kuni al dente. Puhasta küüslauguküüned ja haki peeneks. Kuumuta pann, lisa oliiviõli ja peeneks hakitud küüslauk. Prae küüslauk kuldseks ning lisa seedermäni seemned ning rösti neid kergelt pannil. Kurna pasta ja lisa pannil oleva küüslaugu ja seedermäni seemnete hulka, lisa pesto ja keera kuumus pliidilt maha. Sega komponente omavahel kergelt pannil mõni minut. Serveeri pasta ja lisa mõnusalt parmesani juustu.

- 100 grammi Veski Mati Fusilli pastat
- 4 tl basiilikupestot
- 2 tl seedermäni seemneid
- oliiviõli
- 2 küüslauguküünt
- parmesani juustu
- meresoola