



## Лингвини со песто од лимон и рукола

Песто и тестенини е класична комбинација, но вкусот на домашно приготвеното песто е далеку подобар од купеното во продавница. Правењето песто е многу лесно ако ги имате вистинските состојки, а овој алтернативен рецепт за песто со рукола и лимон е спој создаден во рајот.



### Состојки:

- една рака рукола
- 2 лимона
- 2 чешниња лук
- 50 грама ореви
- 50 грама пармезан
- 200 грама лингвини
- 100 мл. маслиново масло
- една рака Чери домати
- сол и бибер

### Чекор 1

Да почнеме со тестенините. Прво ќе ставиме вода да зоврие со сол и маслиново масло. Ова помага тестенините да не се лепат и им додава вкус.

Ставете ги тестенините во зовриената вода – ние користиме лингвини, подебела верзија на спагети, на кои подоцна ќе се залепи повеќе песто. Лингвините често се користат и во комбинација со риба.

Оставете ги лингвините да се варат неколку минути.

### Чекор 2

Сега одиме со пестото – многу е лесно...

Ќе измешаме сè во едно тенџере, па затоа прво ставете ја руколата. Може да ги ставите само листовите, но ние ќе ги ставиме и стевленцата кои даваат посебен вкус. Една полна рака рукола би требало да е доволно, но колку повеќе ставите, толку вкусот ќе биде поинтензивен.

Сега ги ставаме оревите...

Потоа двете чешниња лук, излупени и цели. Изрендјајте го пармезанот во тенџерето.

Сол и бибер – веќе има сол од кашкавалот и луткаст вкус од руколата, па затоа не претерувајте. Сега сок од еден лимон...

Маслиново масло... маслиново масло со висок квалитет ќе го подобри квалитетот на пестото.



### Чекор 3

Време е за блендер: Блендирајте ги сите состојки на пестото 30 до 40 секунди. Можеби ќе треба да додадете уште маслиново масло за да ја добиете соодветната густина. Потребна ни е силна зелена боја и груба текстура... Не премногу кашеста и не премногу крупна.

### Чекор 4

Исцедете ги тестенините и ставете го Пестото директно во тенџерето. Мешајте, мешајте, мешајте. Сакаме да го покриеме секое парче од тестенините со богатиот песто сос.

### Чекор 5

Време е за сервирање: Исечете ги Чери домати на половинки за гарнир и сервирајте го јадењето со кришка лимон и свежа рукола одозгора.

### Совет

Ова е навистина лесно и вкусно јадење кое можете набрзина да го зготвите на крајот од напорниот ден, за да го усреќите гладното семејство. Пилешко, пармезан и слатки Чери домати – што може да не успее?

### Користени производи:



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)