

CESTOVINY SO ZELENINOU A PISTÁCIAMI



Pripravte si s nami ľahký obed plný talianskych chutí a ocitnite sa na malú chvíľu na slnkom zaliatej Sicílii. Lebo práve Sicíliou sme sa pri príprave tohto jedla inšpirovali. S pistáciami ste sa už určite stretli. V našom regióne sa používajú predovšetkým pri príprave sladkých pokrmov a dezertov. Skúšali ste ich ale niekedy použiť do hlavného jedla? Pistácie a cestoviny sa k sebe hodia podobne ako čokoláda a karamel. Je to fakt skvelá kombinácia. Naš recept na cestoviny so zeleninou a pistáciami je veľmi jednoduchý a časovo nenáročný. Dajte si však záležať a použite kvalitné suroviny. My sme siahli po špagetách z tvrdej pšenice. Ak si chcete vychutnať ozajstné cestoviny, vždy siahnite po cestovinách z tvrdej pšenice. Okrem farebnej a chutnej zeleniny sme použili jemne sušenú údenú šunku, citrónovú kôru a výdatné množstvo petržlenovej vňate. Každá z týchto surovín dotvára jedinečnú chuť výsledného pokrmu. No a na záver pistácie. Pistáciami nešetrite. Pri každom súste príjemne zachrumkajú a dodávajú príjemnú sladkosť.

BUDETE POTREBOVAŤ:

2 polievkové lyžice
olivového oleja EV
2 plátky Speck Alto Adige
PGI BILLA Premium
hrst brokolice
1 strúčik cesnaku
7 ks cherry paradajky
soľ a čerstvo
mleté čierne korenie
Spaghetti BILLA Premium
citrónovú kôru
hrst pistácií Nice Bites
hrst petržlenovej vňate
Parmigiano Reggiano
P.D.O. BILLA Premium

A TAKTO NA TO:

1. V hrnci s osolenou vodou uvaríte cestovinu.
2. Na rozohriatej panvici s olivovým olejom opečte na pásiky nakrájaný Speck Alto Adige. Pridajte brokolicu, plátky cesnaku, cherry paradajky, soľ, čerstvo mleté čierne korenie a premiešajte. Pridajte čerstvo uvarené cestoviny a trochu vody z nich, citrónovú kôru, časť pistácií a trochu parmezánu. Premiešajte.
3. Pri podávaní preložte cestoviny na tanier, zalejte kvapkou olivového oleja, posypte nadržnými pistáciami a parmezánom.

