Špageti s pestom od cikle

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
< 60 min

BROJ PORCIJA
2 osobe

Sastojci

200 g cikle (3 manja komada)
50 g oraha
50 g Aretos sira
30 ml maslinovog ulja
sol, papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Ciklu ogulite, narežite na četvrtine, položite na aluminijsku foliju i posolite s obilnim prstohvatom soli.

Zamotajte foliju tako da se cikla ne osuši tijekom pečenja te pecite 1 h na 200°C.

Pečenu ciklu stavite u blender ili posudu u kojoj ćete raditi sa štapnim mikserom. Dodajte joj 50 g Aretos sirai 50 g oraha. Miksajte dok niste dobili jednoličnu smjesu pa dodajte 30 ml maslinovog ulja te miksajte još minutu. Provjerite nedostaje li pestu soli i začinite s paprom.

Špagete stavite kuhati u veću posudu, u dovoljnu količinu (oko 4 litre) kipuće, posoljene vode. Nakon 7-8 minuta špagete procijedite, ali sačuvajte 1 dl vode od kuhanja. Ocijeđenim špagetima dodajte pesto i po potrebi vode od kuhanja koja će stvoriti kremastiju konzistenciju.

Servirajte s izmrvljenim Aretos sirom i rikulom.

Dobar tek!