



## Gniazdzka makaronowe

4 porcje 40 minut

### Składniki

- 100 g sera parmezan
- 60 świeżych liści bazylii
- 3 ząbki czosnku, obrane
- 30 g orzeszków pini
- 200 ml oliwy z oliwek
- 1 l wody
- 1 łyżeczka soli
- 150 g makaronu jajecznego
- 2-3 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki tartego sera parmezan
- 100 g szynki, pokrojonej w kostkę gotowanej
- 8 pomidorków cherry, pokrojonych na ćwiartki
- 12 mini kulek mozzarelli
- świeże liście bazylii

### Przygotowanie

- 1 Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść w kielichu do gotowania 100 g sera parmezan, 60 świeżych liści bazylii, 3 ząbki czosnku, 30 g orzeszków pini i 200 ml oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.
- 2 Posiekaj.
- 3 Przełóż pesto do miski i odstaw. Wyczyść kielich do gotowania. Wlej do kielicha do gotowania 1 l wody. Zamknij pokrywę kielicha.
- 4 Ugotuj.
- 5 Dodaj 1 łyżeczkę soli i 150 g makaronu jajecznego do kielicha do gotowania. Zamknij pokrywę kielicha.

---



Ugotuj.

---



Odcedź makaron i przełóż do miski. Polej go 2-3 łyżkami oliwy z oliwek, posyp 2 łyżkami tartego sera Parmesan i całość dokładnie wymieszaj.

---



Nasmaruj olejem 6 formy do muffinek i wypełnij je makaronem. Użyj widelca, aby uformować gniazda, obracając makaron. Ułóż pokrojoną szynkę na wierzchu makaronu.

---



Piecz przez 15-20 minut w temperaturze 180°C.

---



Wyjmij gniazda z formy i podawaj z pomidorkami cherry i mini kulkami mozzarelli. Udekoruj świeżymi liśćmi bazylii i delikatnie polej sosem pesto. Smacznego!