

Makaron z brukselką i sosem z orzechów laskowych



4 porcje ⌚ 20 minut

Składniki

- 500 g brukselki
- 50 g parmezanu, pokrojonego na kawałki (3 cm)
- 100 g uprażonych orzechów laskowych
- 15 ml octu ryżowego
- 2 ząbki czosnku
- 1 i 1/4 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- 100 ml oliwy z oliwek, dodatkowo do smażenia
- 1 l wrzącej wody
- 350 g krótkiego makaronu
- 1 łyżka soku z cytryny

Przygotowanie

- 1** Zamocuj ostrze wielofunkcyjne do kielicha do gotowania. Umieść 50 g parmezanu w kielichu.
- 2** Posiekaj.
- 3** Przelóż do małej miseczki i odstaw.
- 4** W kielichu do gotowania umieść 100 g orzechów laskowych, 15 ml octu, czosnek, 1/4 łyżeczki soli, 1/4 łyżeczki pieprzu i 100 ml oliwy.
- 5** Posiekaj.



Przełóż do osobnej miski i odstaw na bok.



Ostrożnie umieść 1000 ml wrzącej wody, 350 g makaronu i pozostałą 1 łyżeczkę soli w kielichu do gotowania.



Ugotuj.



Przytnij brukselkę, usuń zewnętrzne liście i pokrój na cienkie plasterki (5 mm).



Umieść dużą patelnię na średnim ogniu i dodaj oliwę.



Dodaj brukselkę na patelnię i smaż przez ok. 8 minut, często mieszając, aż stanie się złotobrązowa i ugotowana. Dopraw dodatkową solą i pieprzem oraz skrop sokiem z cytryny.



Odcedź makaron w naczyniu do gotowania na wolnym ogniu, zachowując ½ szklanki płynu z gotowania.



Dodaj makaron, płyn z gotowania i sos orzechowy na patelnię z brukselką i wymieszaj, aby się połączyły. Na koniec posyp parmezanem.



Gotowe do podania! Smacznego!