



Linguine Pastaa Basilika-Pestokastikkeella

- Aineet: Reseptin ainekset: (2:lle)
250g (½pkt) Delverde Linguine pastaa
1 prk Delverde pesto-kastiketta
1 rkl voita
parmesan juustoa
- Valmistus: Kuumenna n.3 litraa vettä suuressa kattilassa kiehuvaaksi.
Lisää 2 tl suolaa ja pasta veteen.
Sekoita pastaa, kun se alkaa pehmetä vedessä.
Anna kiehua välillä sekoittaen n. 6 minuuttia.
Varmista sopiva kypsytys maistamalla.
Valuta vedet pois siivilän tai kannen läpi.
Siirrä pasta välittömästi tarjoiluastiaan tai takaisin kattilaan.
Sekoita purkillinen Delverde pestokastiketta ja voi pastan joukkoon.
Tarjoile välittömästi runsaan parmesan-juuston kera.