

(odc.44) makaron genovese

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.44)

ilość osób: **4**

trudność: **łatwe**

Składniki

1 porcja pesto

200 g ziemniaków

400 g makaronu trofie lub tagliatelle

1 duża garść zielonej fasolki szparagowej

parmezan

sól i pieprz

oliwa extra vergine



Przygotowanie

Ziemniaki obrać i ugotować we wrzącej, osolonej wodzie, odcedzić.

W dużym garnku zagotować wodę na makaron, osolić i wrzucić makaron. Fasolkę szparagową pokroić na małe kawałki i wrzucić do garnka na 3 minuty przed końcem gotowania makaronu. Dodać pokruszone ziemniaki. Gdy makaron jest gotowy, odcedzić zawartość garnka, zachowując nieco wody z gotowania. Wrzucić z powrotem do garnka makaron, fasolkę i ziemniaki, dodać pesto i podlać wodą. Wymieszać wszystko razem, doprawić do smaku solą i pieprzem. Przed podaniem posypać tartym parmezanem i skropić oliwą.

© Jamie Oliver