

## SPAGHETTI Z KURCZAKIEM, KREWETKAMI I BAZYLIOWYM PESTO

### **Składniki dla 4 osób:**

600 g makaronu spaghetti  
Sól, pieprz czarny mielony Prymat do smaku  
4 łyżki oliwy z oliwek  
200 g pokrojonego w paski kurczaka  
100 g krewetek koktajlowych  
50 g dużych kaparów  
100 g pokrojonych w paski suszonych pomidorów

### Bazyliowe Pesto:

100 g świeżej bazylii  
2 ząbki czosnku  
2 łyżki uprażonych orzeszków piniowych  
4 łyżki tartego sera Parmezan  
12 łyżek oliwy z oliwek

### **Sposób przygotowania:**

Wszystkie składniki sosu dokładnie zmiksować, na końcu dodać oliwę z oliwek i doprawić do smaku. Makaron ugotować al dente w dużej ilości osolonej wody z odrobiną oliwy z oliwek, od czasu do czasu mieszając. Po ugotowaniu spaghetti odcedzić.

Na rozgrzanej oliwie z oliwek usmażyć kurczaka z krewetkami i suszonymi pomidorami, dodać przygotowany wcześniej sos pesto i gorący makaron. Całość dokładnie wymieszać, doprawić do smaku, przełożyć na talerze i udekorować kaparami.

