



## Pasta ar sparģeļiem un piparmētru pesto

Sastāvdaļas (4 porcijas):

80 grami piparmētru lapas

250 grami Rikotas siera

25 grami rīvēta Parmezāna siera,  
papildus pasniegšanai

400 grami makaronu, vēlams  
farfalle

200 grami sparģeļu pumpuru



Pagatavošana: blenderī samaļ kopā piparmētru lapas, Rikotas sieru un rīvētu Parmezānu, līdz masa viendabīga, veidojot pesto. Pievieno garšvielas pēc garšas. Vāra makaronus, 2-3 minūtes pirms vārīšanas laika beigām tiem pievienojot sparģeļus. Makaronus un sparģeļus nokāš, iemaisot pagatavoto piparmētru pesto. Pasniedz nekavējoties, pārberot ar atlikušo Parmezānu.