

Pasta sa brokolijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** domace testenine
- **500-600 g** brokolija
- **oko 0,3 dl** maslinovog ulja
- **par tankih kolutova** praziluka
- **2-3** cenabelog luka
- **4-5** listova svežeg bosiljka
- **oko 0,3 dl** temeljca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **prstohvat** mlevenog bibera
- **50 g** (ili po želji) parmezana

Priprema

U slanoj kipućoj vodi skuvati testeninu, (ja spremam domacu) oko 10 minuta, da se ne prekuva, (vreme kuvanja zavisi od vrste testenine – oblika ili debljine rezanaca).

Brokoli oprati i skuvati u slanoj vodi, da se ne raspadnu cvetici (ili bar ne mnogo), a da stabljika bude skoro sasvim kuvana (posto ce se u drugoj fazi još malo termicki obraditi). Ocediti potpuno od vode (ja kuvam u šerpi sa rupicama na poklopcu, kao i testeninu, pa prevrnem na poklopac, da izađe sva voda, dok pripremam praziluk).

U šerpi na maslinovom ulju propržiti par tankih kolutova belog dela praziluka, na laganoj temperaturi, pa dodati beli luk koji je istisnut kroz presu, propržiti kratko, mešajući, dok ne zamiriše.

Dodati prokuvan brokoli, naliti sa vrlo malo temeljca (ne mnogo, da ne bude retko), pa kratko propržiti, dodajući so, biber, suvi biljni zacín i oprane i sitno iseckane listove svežeg bosiljka.

Skinuti sa plotne i u šerpu sa brokolijem dodati oceenu testeninu i sve izjednaciti mešanjem, pri cemu ce se neki delovi brokolija usitniti, a neki delovi ce ostati krupniji (bar ja tako volim, kada na serviranom tanjiru ima i celih bokora brokolija).

Poslužiti toplo, a pre serviranja posuti ribanim parmezanom.

Savet