KREVETIPASTA PESTOGA

Retsept: Mari-Liis Ilover

Valmistamine

Keeda pasta rohkes soolaga maitsestatud vees pehmeks ja nõruta. Jäta 1 dl keeduvedelikku alles juhuks, kui on tarvis kastet vedeldada. Puhasta küüslauk ja lõika õhukesteks viiludeks, kuumuta kergelt kastruli põhjas õlis. Lisa vein, keeda paar minutit. Seejärel lisa koor, sool ja tšillihelbed. Lisa pesto. Kuumuta kastet segades veel paar minutit. Lisa krevetid. Keeda kõige enam paar minutit. Serveeri äsjakeedetud pastat koos krevetikastmega. Rebi serveerimisel roale värsket basiilikut.

www.veskimati.ee

400 g keetmata Veski Mati spagette

1-2 küüslauguküünt

1 sl oliiviõli

1 dl kuiva valget veini

200 ml koort

tšillihelbeid

3-4 sl pestot

400 g kooritud krevette

soola

serveerimiseks basiilikut