



Состав:

300 г пасты

200 г брокколи

50 г сыра моцарелла

2 ст.л. кедровых орешков

1-2 зубчика чеснока

1/2 луковицы репчатого лука

соль

перец черный молотый

Рецепт пасты с брокколи и кедровыми орешками:

Брокколи промыть, разобрать на соцветия и отварить в подсоленной воде в течение 5-6 минут.

Пасту отварить в подсоленной воде согласно инструкции на упаковке.

Чеснок и лук очистить, промыть, мелко порубить, обжарить в растительном масле и добавить к приготовленной пасте. Сюда же добавить брокколи. Посолить, поперчить и аккуратно перемешать.

Сыр моцарелла нарезать небольшими кубиками и также добавить к пасте. Сверху посыпать кедровыми орешками. Накрыть крышкой и подогреть в течение 1-2 минут.

Приятного аппетита!