



## Tagliatelle s rukolovým pestem a šunkou

### Ingredience:

Na 2 porce

Těstoviny:

200 g semolinové mouky

2 vejce

1 lžíce olivového oleje

2-3 lžíce vody

Pesto:

200 g rukoly

1 stroužky česneku

40 g strouhaného parmezánu

30 g plátkových mandlí

50 ml olivového oleje

100 g Pečené šunky Schneider Selection

30 g plátkových mandlí

sůl

### Postup:

Těstoviny připravíme klasickým způsobem. Vaříme v osolené vodě.

Pesto vyrobíme rozmixováním rukoly, stroužku česneku, parmezánu a olivového oleje. Osolíme.

Šunku nakrájíme na proužky a opečeme na trošce olivového oleje dozlatova. Mandle opražíme na sucho na pánvi a ihned osolíme. Nakonec v míse smícháme trochu vody, ve které se těstoviny vařily, 4 lžíce pesta a těstoviny. Předáme na talíř. Nahoru naskládáme šunku, mandle a čerstvou rukolu.

Tohle pesto je celkem hořké, zaleží na tom, jakou máte rukolu. Jestliže chcete hořkost trochu zjemnit, můžete trochu rukoly nahradit bazalkou nebo petrželí či nahradit olej například řepkovým. Na druhou stranu sladkost mandlí a masitost šunky krásně doplní chuť pesta.

Dobrou chuť!!

Tento recept pro Vás připravila <http://www.ohmychef.cz/>

