

Μακαρονάδα με μύδια και πέστο!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

- 1 πακέτο μακαρόνια
- 800 γρ. μύδια φρέσκα
- 1 κσ σκόρδο
- 100ml ελαιόλαδο
- 4 κσ μαϊντανό
- 1 καυτερή πιπεριά
- Αλάτι
- Πιπέρι
- 1 ματσάκι βασιλικό
- 2 κσ κουκουνάρι
- 1 ποτήρι λευκό κρασί

Εκτέλεση:

Σε ένα μίξερ βάζουμε το ψιλοκομμένο βασιλικό και το κουκουνάρι με μία κουταλιά της σούπας λάδι. Τα αλέθουμε καλά ώστε να γίνουν ένα ομοιογενές μείγμα (το πέστο μας).

Μ ένα μαχαιράκι ξύνουμε τα μύδια και τα ξεπλένουμε πολύ καλά!

Σ ένα τηγάνι βάζουμε το ελαιόλαδο, τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, το ψιλοκομμένο σκόρδο, την καυτερή πιπεριά που έχουμε κόψει σε λεπτές ροδέλες και τα σοτάρουμε σε χαμηλή φωτιά.

Μόλις αρχίσει να παίρνει χρώμα το σκόρδο, προσθέτουμε τα μύδια και σβήνουμε με το λευκό κρασί. Σκεπάζουμε το τηγάνι και τα αφήνουμε μέχρι να ανοίξουν τα όστρακα των μυδιών. Όταν ανοίξουν, τα βγάζουμε από το τηγάνι.

Προσθέτουμε στο τηγάνι τα βρασμένα μακαρόνια και προσθέτουμε και το πέστο. Τα αφήνουμε για 2 λεπτά και προσθέτουμε τα μύδια!

Tip!

Όσα μύδια δεν ανοίξουν από μόνα τους πρέπει να τα πετάξεις!

Πηγή: ipop.gr