



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **12 perc**



Rákóczi Feri

PAPÍRBAN SÜLT PESTO-S LINGUINIE

Az egyszerű olasz ételek nagyszerűsége mindig lenyűgöző. Ez erre a könnyen és gyorsan elkészíthető tésztás halételre is igaz. Nem kell hozzá más, csak linguine tészta, pesto, fehérbor, citrom, bazsalikom, só, bors, és persze tengeri halfilé. A hozzávalók vásárlásakor nézzetek szét az Auchan nemzetközi konyha kínálatában!

HOZZÁVALÓK

500 g linguine tészta
1 üveg Auchan nivo

pesto
2 dl fehérbor
2 nagyobb szelet
tengeri halfilé

1 csipet Só, bors
1 db citrom
1 csokor friss

bazsalikom
1 tekercs sütőpapír és
alufólia

ALLERGÉNEK

1

A tésztát lobogó vízben a megadott főzési idő feléig főzd, majd alaposan csepegtesd le.



2

Keverd össze a pesto felével, majd halmozd a négy sütőpapír közepére. A sütőpapírok alá tegyél ugyanakkora alufóliát is.



3

A halfilétet vágd ketté, tedd a tésztára. Sózd, borsozd, mehet rá a maradék pesto és egy gerezd citrom.



4

Locsolj hozzá fehérbort, egy kevés olívát, és alaposan zárd le a csomagokat.

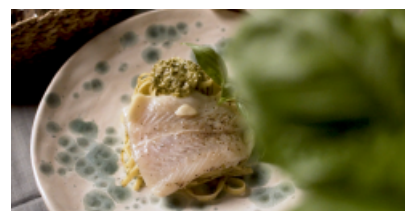
5

12 percre mehet a 180 fokos sütőbe.



6

Tálald friss citrommal és néhány levél bazsalikkal.



**Töltsd le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

