

Spicy Pesto Spaghetti

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit

Sajian: 2 Porsi



Cara Memasak

1	Untuk membuat pesto sauce, blender semua bahan sampai halus.
2	Panaskan panci dengan air sampai mendidih dan masak spaghetti sampai al dente. Setelah itu saring dan lumuri dengan minyak zaitun sampai siap di pakai.
3	Panaskan wajan dengan minyak zaitun, tumis cabai merah dan tomat cherry, masukan spaghetti dan pesto sauce masak hingga wangi dan pesto sauce merata di spaghetti[.
4	Bumbui dengan lada dan garam.
5	Sajikan dengan Fiesta Seafood stix dan daun basil segar.

Bahan-Bahan

1 pack	Fiesta Seafood Dory Stick 200 gr
2 cangkir	daun basil
3 siung	bawang putih
300 ml	minyak zaitun
50 gram	kacang pine
100 gram	spaghetti
3 buah	tomat cherry
2 buah	cabai merah besar
4 lembar	daun basil segar