

Legume rumenite cu sos pesto

Ingrediente

3 bucati de pastarnac, feliat
3 cepe rosii, feliate
2 ardei grasi rosii, feliat
1 dovleac mic, feliat
2 linguri de ulei de masline sau de floarea soarelui
1 catel de usturoi, zdrobit
4 linguri de sos pesto cu busuioc
100g de frunze de spanac pentru salata
2 linguri de seminte de pin prajite

Preparare

1) Se incalzeste cuptorul la 200 C. Se amesteca legumele cu ulei de masline, sare, piper negru si se aseaza intr-o tava, in strat uniform. Se baga la cuptor timp de 30 de minute.

2) Se lasa putin la racit, apoi se pun intr-un bol mare si se amesteca cu sosul pesto, cu frunzele de spanac si semintele de pin, apoi se serveste.