

PESTO BAZYLIOWE

1 Porcja | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

1 pęczek bazylii
3 łyżki / orzechów pinii
1 ząbek czosnku
50 g / sera parmezan
30 g / sera pecorino
80 ml / oliwy z oliwek
1 łyżeczka / soku z cytryny
Sól, pieprz

SPOSÓB PRYZYRZĄDZANIA

Przygotowanie pesto rozpoczynamy od uprażenia na suchej patelni orzeszków pinii. Orzeszki co chwilę mieszamy, tak aby się nie przypaliły. Zdejmujemy z patelni, gdy będą złote. Ząbek czosnku obieramy. Pesto możemy przygotowywać w dużym moździerzu lub w blenderze.

Do blendera wrzucamy obrany ząbek czosnku oraz uprażone orzeszki pinii. Blendujemy.

Następnie dodajemy listki bazylii i ponownie blendujemy. Kolejnym składnikiem, który dodajemy jest starty ser parmezan i pecorino. Zamiast parmezanu możemy użyć sera grana padano. Całość dość krótko blendujemy. Następnie dodajemy oliwę, ale partiami. Na koniec doprawiamy pesto solą i pieprzem oraz jedną łyżeczką soku z cytryny.

Tak przygotowane pesto jest gotowe do użycia. Możemy je jednak również przechować. W tym celu przekładamy pesto do słoika, a następnie zalewamy je oliwą (0,5 cm warstwa wystarczy). Słoik zakręcamy i wstawiamy do lodówki. Tak przygotowane pesto zachowa świeżość ok. 5-7 dni.

LISTA ZAKUPÓW

Pęczek bazylii

Orzechy pinii

Czosnek

Parmezan

Pecorino

Oliwa z oliwek

Cytryna