Sos genueński do makaronu zwany pesto

Dodano: 2010-01-01 17:34:06
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1380 razy.

Kuchnia włoska

Czas przyrządzania - 30 minut.

60 g bazylii
1 ząbek czosnku
2 łyżeczki orzeszków pinii (pinoli)
20 g tartego owczego sera pecorino
40 g tartego parmezanu
10 łyżek oliwy z oliwek o łagodnym smaku
sól

Do marmurowego moździerza włożyć bazylię i sól i rozetrzeć je drewnianym tłuczkiem. Następnie dodać orzeszków pinii, wszystkie składniki dokładnie rozetrzeć i wymieszać. Do moździerza dokładać po łyżce oba rodzaje serów, cały czas mieszając. Gdy masa będzie gładka i jednolita, cieniutką strużką rozcieńczać ją oliwą, nie przerywając mieszania. Otrzymamy sos o konsystencji gęstej śmietany. Wszystkie składniki można również zmiksować. Jeśli tak przygotowanym sosem będziemy przyprawiać kluseczki trenette lub trofie, należy je podawać z fasolką szparagową i gotowanymi ziemniakami krojonymi w słupki. Ziemniaki należy ugotować w wodzie, w której gotował się makaron.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD