
Sos genueński do makaronu zwany pesto

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1172 razy.

Kuchnia włoska

Czas przyrządzenia - 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 stróżką rozcieńczyć 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