Sos Pesto 3

Dodano: 2000-08-29 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3025 razy.

liscie oberwane z dorodnego krzaczka bazylii

pare lisci jakiegos innego ziola np rozmarynu

pól szklanki oliwy ekstra vergine (ale mozna zastapic inna)

ok. 15 czarnych drylowanych oliwek

4 lyzki luskanego slonecznika

3/4 szklanki sera zoltego (najlepsza gorgonzola - ale mozna uzyc inny, nawet goude)

dwa ziarenka luskanego kardamonu

zabek czosnku

sol, pieprz do smaku

Wszystkie skladniki wrzucam do melaksera i przerabiam na mase. Ale tak, by zostaly roznej wielkosci kawaleczki.

Gotuje paczke makaronu "al dente". Po odcedzeniu dodaje do goracego makaronu pesto i mieszam.

NIE GOTOWAC.

Podaje w garnku na stol.

Pesto mozna trzymac w lodowce przez dwa tygodnie (swietne na wypadek niespodziwanych gosci).

Wazne, by pamietac, ze pesto nie nalezy gotowac.

smacznego!

anka

From: Anna Plewicka <panka@eskadra.com.pl>