
Sos Pesto 3

Dodano: 2000-08-29 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2824 razy.

liście oberwane z dorodnego krzaczka bazylii

pare liści jakiegos innego ziola np rozmarynu

pół szklanki oliwy ekstra vergine (ale można zastąpić inną)

ok. 15 czarnych drylowanych oliwek

4 łyżki łuskanego słonecznika

3/4 szklanki sera żółtego (najlepsza gorgonzola - ale można użyć innej, nawet goudy)

dwa ziarenka łuskanego kardamonu

zabek czosnku

sol, pieprz do smaku

Wszystkie składniki wrzucam do melaksera i przerabiam na masę. Ale tak, by zostały różnej wielkości kawałeczki.

Gotuje paczkę makaronu "al dente". Po odcedzeniu dodaje do gorącego makaronu pesto i mieszam.

NIE GOTOWAC.

Podaje w garnku na stół.

Pesto można trzymać w lodówce przez dwa tygodnie (świetne na wypadek niespodziewanych gości).

Ważne, by pamiętać, że pesto nie należy gotować.

smacznego!

anka

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