

Pesto



MR. & MRS. SANDMAN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bazylia świeża	
orzeszki pini (prażone)	garść
ząbek czosnku	1-2
oliwa	100 ml
parmezan starty	garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pesto jest niebywale "elastyczne". Nigdy nie trzymamy się proporcji, ciągle próbujemy czegoś nowego. Więcej parmezanu? Ok. Bardziej czosnkowe? Nie ma sprawy! Trudności ze znalezieniem orzeszków piniowych? Są pestki słonecznika. Ziołowy aromat? Mamy rukolę, pietruszkę i koperek. Suszone pomidory? Obowiązkowo. W przypadku ilustrowanym przez powyższe zdjęcia użyliśmy trzech rodzajów bazylii, ze wspomnianego już wielokrotnie maminego ogródka. Dziki nie polubiły bazylii, odstraszyła ją zapewne swoim aromatem, dzięki czemu nasze pesto mogło zostać wzbogacone listkami bazylii czerwonej i cytrynowej. Wyszło wspaniale aromatyczne, bardzo złożone. Jedynym stałym elementem naszego pesto jest chyba tylko oliwa. A odkąd mózdzierz poległ w walce, nie doczekawszy się sukcesji, używamy blendera - też jest dobrze. Nasze, dość tradycyjne pesto najczęściej wygląda tak:

Listki bazylii, kilka łydzyg - w nich też jest mnóstwo aromatu, podprażone na suchej patelni orzeszki/pestki, ząbki czosnku miksujemy w blenderze ze szczypta soli. Do gładkiej masy dodajemy ser, miksując wlewamy powoli oliwę. Osiągnąwszy satysfakcjonującą gęstość, umieszczamy w pesto w słoiczku i zalewamy kilkoma łyżkami oliwy. Zjadamy w ciągu kilku dni, a następnie powtarzamy cały proces :)