

PESTO Z LIŚCI SZAŁWII



KARMEL-ITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szałwia	2/3 szklanki listków
pistacje posiekane	60 g
oliwa	150 ml
ser grana padano	80 g
Pieprz czarny Prymat w młynku	1/4 łyżeczki
sól	1/4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Listki płuczę, osuszam i wrzucam do kielicha blendera.
Obrane pistacje prażę na suchej patelni, aby zaczęły wydzielać intensywnie orzechowy zapach i lekko się zrumienią. Wrzucam do szaławii.
Następnie ścieram na tarce ser i wraz z solą oraz pieprzem umieszczam w naczyniu, dolewając oliwy z oliwek. Miksuję wszystkie składniki na pastę, dodając oleju w razie konieczności - pesto nie powinno być rzadkie, ale jednocześnie także nie gęste. Konsystencją niech przypomina ciasto na lane kluski czy placek marchewkowy.