

Pesto z bazylii

(*pesto genovese*)

Składniki:

- 70 g liści
- 30 g
- 50 g sera parmezan
- 70 ml extra vergine (z pierwszego tłoczenia)
- 1 mały ząbek czosnku (można pominąć)
- 3 g soli morskiej

Umyć liście, a następnie dokładnie osuszyć.

Do blendera włożyć orzeszki oraz ząbek czosnku (opcjonalnie) i zmiksować.

Następnie dodać liście oraz sól, wszystko razem zmiksować.

Zebrać łyżką wszystkie składniki ze ścianek blendera, dodać starty wcześniej ser parmezan i zmiksować ponownie wszystkie składniki.

Gdy wszystkie składniki będą dobrze zmiksowane, dolać i jeszcze raz wszystko razem zmiksować.

Pesto można podawać z makaronem, z pieczywem oraz jako dodatek do sałat, mięs i warzyw.

