

Sos pesto

Przepis dodany przez użytkownika domciak

Sos pesto

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- oliwa - 150 ml
- orzeszki pinii - 2 łyżka(i)
- świeża bazylia - 6 dkg
- czosnek - 2 ząbki
- sól -
- parmezan - 10 dkg

Etapy przyrządzania:

1. Orzeszki pinii rozetrzeć na masę lub zmiksować z umytymi, osuszonymi i pokrojonymi listkami bazylii, szczyptą soli oraz obranym czosnkiem. Dodać utarty parmezan i wlewać po kropli oliwy. Jeśli sos ma być od razu podany do makaronu, wymieszać go należy z 3 łyżkami gorącej wody, w której gotował się makaron. Sos nie rozcieńczony gorącą wodą można przechowywać w lodówce do 5 dni.

