

PIETRUSZKOWE PESTO

Składniki:

- 2 pęczki natki pietruszki
- 1 ząbek czosnku lub więcej np. 2
- oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia
- 200 g migdałów bez skórki, wcześniej namoczonych w gorącej wodzie na ok 1/2 godz.
- sok z 1/2 cytryny
- sól
- pieprz



Przyrządzenie:

- Natkę umyć, pokroić razem z łądźkami.
- Cytrynę wycisnąć.
- Czosnek obrać i pokroić na 1/4 lub drobniej, choć i tak będzie miksowany.
- Natkę wraz z oliwą rozdrobnić w blenderze - powinien być użyty mikser lub blender z nożem w kształcie litery S.
- Dodać odcedzone migdały.
- Zbledować masę jeszcze raz.
- Dodać czosnek i sok z cytryny oraz doprawić solą i pieprzem.
- Masa ma mieć konsystencję pasty i raczej nie powinny być wyczuwalne kawałki liści, lecz delikatne małe kawałeczki migdałów.
- Doprawić według indywidualnych gustów i preferencji smakowych.

Uwaga:

- ❖ Oliwę należy dodawać podczas miksowania, obserwując konsystencję pesto.
- ❖ Pastą można smarować pieczywo lub dodać do makaronu jako danie obiadowe.
- ❖ Zamiast migdałów mogą być orzechy nerkowce, a cytrynę można zastąpić limonką lub dodać trochę soku z pomarańczy.
- ❖ Pesto można przechowywać w lodówce do 1 tygodnia w szklanym słoiczku.

Pyszne!

Polecam!

Beata Łukasiewicz