

detkityumen.ru

соус "песто"



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

свежий базилик (не сухой!)- 1 пучок; пармезан-50 г.; кедровые орешки- 2 ст. л.; соль- 1/2 ч.л.; чеснок- 1 зубчик; оливковое масло-100 мл.

Приготовление:

На сухой сковороде подогреть кедровые орешки. очень мелко порубить базилик. Пармезан натереть на очень мелкой терке. В блендере или с помощью мраморной ступки измельчить орехи, выдавить чеснок, добавить сыр и соль. Постепенно разбавляем полученную массу оливковым маслом холодного отжима до консистенции сметаны.

Не рекомендую использовать высушенный базелик, т.к. соус получится не нежным. Приятного аппетита!

18.08.2014

[Lusia_86](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/140/