

Pesto

Składniki:

- 50 g orzeszków pinii
- 3 – 4 pęczki bazylii (około 75 g)
- 2 – 3 ząbki czosnku
- sól (ewentualnie gruba sól morską)
- 100 ml tłoczonej na zimno oliwy z oliwek
- 50 g tartego sera pecorino lub parmezanu
- czarny pieprz świeżo mielony

Przygotowanie:

Orzeszki pinii lekko podsmażyć na suchej patelni. Oderwać listki bazylii z łodyg, obrać ząbki czosnku. Orzeszki pinii, bazylię, czosnek, łyżeczkę soli i połowę oliwy z oliwek zmiksować przez minutę blenderem na najniższych obrotach. Stopniowo dodawać ser, pozostałą oliwę, a następnie doprawić do smaku solą i pieprzem.

Daj się skusić i poznaj efekt ErgoMixx!



Pesto przygotujesz także w rozdrabniaczu, w który wyposażony jest np. model blendera MSM 66120.



BOSCH

Technologia bliżej nas