

Pesto



Ingrediente

- 50 g semințe de pin
- 3 – 4 legături de busuioc (aprox. 75 g)
- 2 – 3 căței de usturoi
- sare (preferabil sare de mare grunjoasă)
- 100 ml ulei de măsline presat la rece
- 50 g parmezan ras
- piper negru proaspăt macinat

Mod de preparare

- Prăjește ușor semințele de pin într-o tigaie fara ulei. Apoi rupe frunzele de busuioc de pe tulpini și curăță usturoiul.
- Cu ajutorul blenderului mărunțește semințele de pin, busuiocul și usturoiul timp de cel puțin 1 min. la treapta inferioară de viteză, împreună cu o lingură de sare și jumătate din uleiul de măsline.
- Treptat, adaugă parmezanul, apoi toarnă uleiul rămas. Asezonează cu sare

și piper.