

Czerwone pesto



Autor: **tunaCooking**
Przepisów: **85** Ocena: **913**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 7 suszonych pomidorów
- 1 ząbek czosnku
- 15 listków bazylii
- 40g płatków migdałowych
- 3 łyżki startego sera (parmezan, grana padano, pecorino)
- sól, pieprz
- oliwa

Sposób przygotowania:

- 1 Do blendera włożyć suszone pomidory, czosnek, liście bazylii i starty ser.

Zalać wszystko łyżką oliwy.

Zmiksować do konsystencji pasty.

Gdyby pesto było za suche dolać odrobinę oliwy.

Przyprawić do smaku pieprzem i solą.

Twoje notatki do przepisu: