

Pesto bazyliowe z orzechami



Autor: **SmaczneBodomowe**
Przepisów: **184** Ocena: **2813**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 30 gramów świeżych liści bazylii (jeden krzak)
- 25 gramów orzeszków włoskich (lub innych)
- 70-100 mililitrów oliwy
- 2 ząbki czosnku
- 2-3 szczypty soli oraz pieprzu

Sposób przygotowania:

- 1 • Orzechy obieramy i prażymy na suchej patelni przez kilka minut aż zrumieniąją
 - Liście bazylii zrywamy, ważymy i dokładnie myjemy, jeśli pozostawimy po kilka na gałązce to zioła odrosną
 - Całość blendujemy na drobną masę
 - Tak przygotowane pesto najlepiej podawać z świeżym makaronem, gnocchi lub użyć jako marynatę
 - Do gotowego dania najlepiej dodać twarde długo dojrzewające ser
 - Zamiast bazylii można także użyć innych ziół takich jak rukola czy natka pietruszki, a także orzechy włoskie możemy zastąpić innymi np. pinii.



Twoje notatki do przepisu: