

Pesto szpinakowe

Autor: **Futka**Przepisów: **1013** Ocena: **28272**

1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 300 g liści świeżego szpinaku Baby
- 100 ml oliwy z oliwek
- 70 g sera owczego np. Jadel
- 80 g orzechów włoskich
- 2 ząbki czosnku
- pieprz czarny
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Orzechy włoskie prażymy na patelni, studzimy, a następnie rozdrabniamy je w rozdrabniaczu lub ścieramy na tarce.

Ser owczy ścieramy na tarce o drobnych oczkach.

Liście szpinaku myjemy i dokładnie osuszamy na ręczniku papierowym.

- 2 Osuszone liście przekładamy do rozdrabniacza i przez chwilę miksujemy. Następnie dodajemy rozdrobnione orzechy włoskie, starty ser owczy, 2 ząbki czosnku i oliwę z oliwek. Wszystko miksujemy przez chwilę dla dobrego połączenia, ale nie dopuszczamy do całkowitego rozdrobnienia tj. do powstania jednolitej papki.

Całość doprawiamy solą i dość obficie świeżo zmielonym, czarnym pieprzem.

Pesto szpinakowe świetnie komponuje się z makaronem tagliatelle.

Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu:

