

Состав:

100 г зеленого базилика

2 ст.л орешков кешью

2 зубчика чеснока

5 ст.л. тертого сыра пармезан

100 мл оливкового масла Extra Virgin

соль, перец черный молотый

Рецепт приготовления соуса песто:

Орехи кешью обжарить на сковороде на среднем огне без добавления масла. Базилик и чеснок промыть и обсушить. Чеснок нарезать небольшими ломтиками.

Базилик, чеснок и орехи кешью измельчить в блендере до однородной массы, посолить, поперчить, добавить тертый пармезан. Продолжая взбивать, влить оливковое масло.

Добавляйте в только что приготовленную пасту (спагетти, фетучини, пене или другие виды макарон). Кроме пасты соус песто может подаваться также к мясу, рыбе и курице.

Приятного аппетита!