

Pesto z liści rzodkiewki (eko)



- Czas przygotowania: **20 Minut**
- Poziom trudności: **bardzo łatwiutka**
- Porcje : **4-5 osoby**
- Koszt : **prawie darmoszka**

Składniki

- Liście z 2-3 rzodkiewek (ekologicznych)
- 3-4 ząbki czosnku
- 5-6 łyżek prażonego słonecznika, lub 3-4 łyżki pini,
- 4-5 łyżek startego parmigiano, lub Grana Padano
- Gałka muszkatołowa, sól, pieprz do smaku
- 100 ml oliwy z oliwek



Skanuj kod, aby zobaczyć to online

Przygotowanie

1. Dobrze umyj i osusz liście rzodkiewek
2. Obrany czosnek pokrój wzdłuż na 4 części i połącz z liśćmi rzodkiewek.
3. Słonecznik, lub pini upraż.
4. Utrzyj parmigiano, lub grana padano
5. Teraz połącz wszystkie składniki w blenderze i dolej oliwy z oliwek.
6. Dla małego “kopa” można doprawić posypując nieco peperoncino, lub użyć oliwy z ziołami.
7. Zmiksuj, aby uzyskać dość gładką konsystencję, ale taką jaka jest najlepsza dla Ciebie.
8. Używaj jako sos do makaronu, albo prosto na kanapeczki.

Nasze dobre rady:

- Ilość oliwy z oliwek używaj względem swoich upodobań. Niektórzy preferują bardziej lejące się pesto, a inni nie.
- Suszone pomidory mogą być świetnym dodatkiem i doskonale wyglądają pokrojone w długie cienkie paseczki.
- Uważaj z peperoncino, bo możesz je poczuć dopiero po paru chwilach.
- Przyprawy? Tak, ale zawsze z umiarem. To nie przypraw smak mamy czuć, ale pesto i ewentualnie pomidorów. Przyprawy są akcentem.
- Najlepszy makaron do pesto to “penne”.