Паста зі соусом песто

Песто – класичний італійський соус, який походить з північної Італії, з Генуї, регіону Лігурія. Тому його ще називають pesto alla genovese.

Цей соус – є одним з традиційних соусів для пасти, також смакує зі свіжоспеченим хлібом, стравами з риби і морепродуктів.

Песто теж використовують як маринад для м'яса і риби. На смак він пікантний, з гострувatими нотками часнику і базиліку.

Традиційно соус готується за допомогою мармурової ступки і дерев'яного товкачика, але блендер може цілком їх замінити.

- 400 гр пасти "linguine"
- 50 гр листків базиліка
- 2 зубчики часнику
- 30 гр кедрових горіхів
- 50 гр пармезану
- 8 ложок оливкової олії
- сіль, перець

Поставити велику каструлю з підсоленою водою на вогонь і довести до кипіння. Відварити пасту відповідно до часу вказаного на упаковці (див. "Як правильно відварити пасту").

Легко підрум'янити кедрові горішки на сковорідці. Базилік промити, обсушити і обірвати листочки зі стебла.

Покласти у блендер горіхи, листочки базиліку, почищений і розрізаний навпіл часник, потертий пармезан, олію, сіль, перець і змолоти усе до однорідної маси, але так, щоб базилік і горішки залишилися маленькими шматочками.

Відцідити пасту, перемішати із соусом песто і, прикрасивши зеленню чи пелюстками пармезану, відразу подавати до столу.


VAHINÉ
Pignons
de pin
Pijnboompitten
Sélection pâtissière
RUMO
CLASSICO

