

heute gibt es...

Pesto genovese



Ingredienti(Per 2-3 persone)

- 1 mazzetto di basilico (circa 30g)
- 1 spicchio d'aglio
- Olio d'oliva 100ml lieve
- pinoli 30g
- 40g parmigiano, strofinare poco prima
- 20g pecorino, poco prima di sfregamento (in alternativa anche parmigiano)

Preparazione:

1. Tostare il pinoli doratura in una padella.
2. con pulsazioni brevi e rapidi Frullate tutti gli ingredienti in un frullatore.
In alternativa, è anche possibile utilizzare un mortaio. Allora questo soddisfare al meglio le sequenze seguenti ingredienti: aglio, basilico, pinoli, formaggio, olio.
3. possono meglio tirare il pesto dopo la fabbricazione di circa 20 minuti e poi mantenere (vedi suggerimenti di cui sopra "immagazzinamento").
Se si desidera utilizzare il diritto pesto, è possibile guardare il "dormienza" utilizzato per la preparazione di tagliatelle.

Come promemoria:

1. Utilizzare prodotti assolutamente di alta qualità, in quanto sono responsabili per il sapore.
2. Elaborare gli ingredienti rapidamente in modo che le erbe non si ossidano e il vostro pesto poi non diventano marroni.
3. Assicurarsi di avere in deposito in frigorifero vostro pesto è coperto con uno strato di olio.