

Pesto migdałowe z miętą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 2-4

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować składniki: 60 g sera grana padano pokroić na kawałki ok 1-2 cm, cebulę obrać, przekroić na mniejsze kawałki, 10-15 liści świeżej mięty umyć i osuszyć.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 60 g sera grana padano pokrojonego na kawałki ok 1-2 cm, 100 g blanszowanych migdałów oraz 10-15 liści mięty . Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 30 sekund, prędkość 12.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, masę przełożyć do innego naczynia. Naczynie miksujące przetrzeć ściereczką lub ręcznikiem papierowym

Krok 4 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 50 g obranej i pokrojonej na mniejsze kawałki cebuli, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać cebulę – czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać cebulę ze ścian naczynia. Wlać 30 g oliwy z oliwek, zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę, poddusić cebulę – temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli wlać 100 g śmietanki 30% oraz 50 g mleka. Dodać 0,5 łyżeczki soli oraz zmiksowane migdały z miętą i serem. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać pesto – czas 1 minuta, prędkość 3.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki przełożyć pesto do innego naczynia.

Krok 8 - Podawać wymieszane z ugotowanym makaronem.

Wskazówki :

Pesto migdałowe jest idealne do krótkich makaronów (farfalle, kolanka, penne). Pesto można przechowywać w hermetycznym opakowaniu w lodówce do 2 dni.

Zamiast śmietanki i mleka krowiego można użyć śmietanki i mleka roślinnego.

Aby uzyskać ostrzejszy smak, można użyć nieobratych migdałów.