

Pesto z cukinii

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 2-4

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować składniki: 60 g sera parmezan pokroić na kawałki ok 1-2 cm, 200 g cukinii pokroić na kawałki ok 2-3cm.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 60 g sera parmezan pokrojonego na kawałki ok 2-3 cm, 50 g blanszowanych migdałów, 20 g świeżych liści bazylii, kawałki cukinii. Wlać 100 g oliwy z oliwek, dodać 0,5 łyżeczki soli (można nieco więcej). Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować pesto – czas 1 minuta, prędkość 12.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łypatki przełożyć pesto do innego naczynia.

Krok 4 - Podawać wymieszane z ugotowanym makaronem lub jako dodatek do pieczywa oraz dań mięsnych z ryb i drobiu.

Wskazówki :

Pesto można przechowywać w lodówce szczelnym opakowaniu do 2 dni.