

Pesto bazyliowe

Składniki :

OLIWA Z OLIVEK	500 ML	CZOSNEK	2 ZĄBKI
LIŚCIE BAZYLI	200 G	SOK Z CYTRYNY	1
ORZESZKI PINIOWE	100 G	PARMEZAN TARTY	150 G
SÓL, PIEPRZ			

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Parmezan tarty	150 g	Włożyć do pojemnika	–	3500 obr./min	20 s	Otwarty	
	Ząbki czosnku	2						
	Sól	–						
	Pieprz	–						
	Orzeszki piniowe	100 g						
2	Oliwa z oliwek	500 ml	Wlać do pojemnika	–	3500 obr./min	15 s	Zamknięty	
	Sok z cytryny	1						
3	Feuilles de basilic	200 g	Dodać	–	Turbo	10 do 15 s		Listki bazylii przed dodaniem do potrawy należy umyć i odsączyć
4				–				Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Można używać różnych gatunków bazylii, aby modyfikować smak potrawy (dark opal itp.). Po dodaniu bazylii do potrawy można albo zredukować pesto robiąc purée za pomocą dużych ruchów impulsowych 4500 obr./min lub uzyskać pesto bardziej „surowe” przy użyciu jedynie 2–3 ruchów impulsowych. Dodanie bazylii pod koniec przygotowywania umożliwia uzyskanie zielonego chloroflu, który dłużej zachowuje kolor.