

Песто из базилика

Ингредиенты:

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО	500 мл	Соль, ПЕРЕЦ		ТЁРТЫЙ ПАРМЕЗАН	150 г
Листья базилика	200 г	Зубчики чеснока	2		
Кедровые орешки	100 г	Лимонный сок	1		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Пармезан Зубчики чеснока Соль Перец Кедровые орешки	150 г 2 — — 100 г	Поместить в чашу	—	3500 об/мин	20 сек	Открытое	
2	Оливковое масло Лимонный сок	500 мл 1	Влить в чашу	—	3500 об/мин	15 сек	Закрытое	
3	Листья базилика	200 г	Ввести	—	Турбо	10 - 15 сек		Предварительно промыть и просушить листья базилика
4				—				Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

После добавления базилика в соус, вы можете измельчить песто до консистенции пюре, используя режим «Пульс» на скорости 4500 об/мин или получить более «грубую» текстуру песто, нажав на кнопку «Пульс» 2-3 раза. Добавление базилика в конце приготовления позволяет получить яркий зелёный цвет, который будет держаться дольше.