

Sos pesto

Materii prime/cantități:

2 leg. busuioc proaspăt,
50gr. telemea de oaie,
50 gr. parmezan ras.
75 ml. ulei de măsline,
50 gr. semințe de pin
1 căpățână de usturoi
sare după gust

Mod de preparare:

Busuiocul, usturoiul, semințele de pin se blenderuiesc, până când se formează un piure cremos. Treptat se încorporează uleiul de măsline și se amestecă în continuare cu o lingură de lemn sau tel adăugându-se telemeaua răzuită și parmezanul ras. Se reglează gustul cu sare. Sosul obținut se păstrează la macerat în frigider, cel puțin 3 ore înainte ca el să fie servit.

