



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » Соусы, дипы » Соус Песто

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Соус Песто

4 августа 2021 21:53 · <https://open-cook.ru/recipes/sous-pesto-1>



Рецепт элементарный, но вот результат потрясающий. Каюсь, только на 36 году жизни прониклась этим соусом и то только потому, что есть возможность купить шикарный базилик. Я даже в Петербурге редко такой встречала. Магия лета - жирненький солнечный базилик, вкусные орешки, жгучий молодой чеснок, ароматное оливковое масло и пармезан! Все, что нужно для песто я взяла в магазине Риат.

Хотя, самое главное, конечно, без чего не сделать этот соус, это базилик и пармезан, которые Риат производит сам.



- 1/2 пучка базилика
- 40 гр кедровых орешков
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст.л. лимонного сока
- 1/3 ч.л. соли
- 50 мл оливкового масла
- 30 гр пармезана

Листья базилика и все остальное, кроме пармезана, сложить в чашку или глубокую миску и измельчить погрубелым блендером. Хотя можно и по старинке в ступке растереть.



В конце добавить тертый пармезан и перемешать.

Соус можно спокойно сложить в баночку или контейнер и взять с собой на пикник.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой