

רוטב פסטו



רכיבים

- 1/2 2/1 כוס צנוברים
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- כוס בזיליקום דחוסה, רק עלים, בלי גבעולים
- שיני שום כתוש קלופות
- 1/4 4/1 כוס גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- 1/2 2/1 כפית מלח

הכנה

1. קולים את הצנוברים במחבת ללא שמן עד להזהבה (זהירות, זה נשרף מהר).
2. שמים את הצנוברים הקלויים, הבזיליקום והשום במעבד מזון עם להב פלדה וטוחנים למחית כמעט חלקה (אבל לא חלקה לגמרי). תוך כדי טחינה, מוסיפים את שמן הזית בזרזיף דק.
3. לסיום, מוסיפים את הגבינה והמלח ומערבבים בשניים-שלושה פולסים קצרים.
4. מעבירים לצנצנת וחותמים בשכבה דקה של שמן זית. שומרים במקרר עד שבוע

15 דקות

8 servings 8