



PESTO ROSSO

Z SUSZONYCH POMIDORÓW Z MIGDAŁAMI I ROZMARYNEM
(WEGAŃSKIE)

PRZEPISY PODSTAWOWE

Większość z nas kojarzy pesto z zieloną bazyliową pastą. Skojarzenie to jest bardzo trafne jednak istnieje jeszcze jedna wersja pesto, która jest warta uwagi. Doczytałam, że jego pochodzenia można się doszukiwać na Sycylii. Stało się wtedy dla mnie jasne, dlaczego tradycyjne w przepisie na pesto orzeszki pini zostały zastąpione migdałami. W tym roku byliśmy na Sycylii na wakacjach. Zawsze to pesto będzie wywoływać we mnie niesamowite wspomnienia.



CZAS
PRZYGOTOWANIA

10 MINUT

P E S T O R O S S O

Z S U S Z O N Y C H P O M I D O R Ó W Z M I G D A Ł A M I I R O Z M A R Y N E M
(W E G A Ń S K I E)

S K Ł A D N I K I

1 szklanka suszonych pomidorów
1/2 szklanki migdałów
2-3 ząbki czosnku
1 łyżka świeżych listków rozmarynu plus 1/2
łyżeczki suszonego
1/2 łyżeczki oregano
parę listków świeżej bayzlii lub 1/2 łyżeczki
suszonej
3 łyżki oliwy z oliwek
4 łyżki zimnej wody

P R Z Y G O T O W A N I E

- Migdały upraż na suchej patelni. Wydobędzie to niesamowity aromat.
- Wszystkie składniki przełóż do procesora i zmiksuj na pastę.

TIP: Czy kupować suszone pomidory w oliwie czy suche? Tak naprawdę nie ma to aż tak dużego znaczenia. I z jednych i z drugich można zrobić pyszne pesto. Czasami te suche trzeba namoczyć przez chwilę w wodzie zanim użyje się je w przepisie.

TIP: Pesto może być trzymane w lodówce do 7 dni. Jego konsystencja staje się bardziej stała. Wystarczy wyciągnąć go na chwilę do temperatury pokojowej przed podaniem.

Z czym to się je:

- Świetnie smakuje po prostu z makaronem. Ja często gdy mam pesto w lodówce gotuje makaron, kroje parę pomidorów, dodaje czarne oliwki i posypuje parmezanem lub płatkami drożdżowymi. Jeśli chcesz użyć pesta do makaronu rozcieńcz go odrobiną gorącej wody, lepiej pokryje makaron. Pycha, prosty i szybki obiad.
- Pesto świetnie nada się również jako pasta na pieczywie czy na krakersach co czyni je świetnym daniem na imprezy.

Jeśli będziesz przygotowywać pesto rosso z tego przepisu będzie mi mega miło jak oznaczysz mnie na instagramie hashtagami:

#kropipi

#platki_z_mlekiem_foodblog.

Smacznego