

Состав:

350-400г пенне
100г зеленого базилика
2 ст.л кешью
1-2 зубчика чеснока
5 ст.л. тертого сыра пармезан
100 мл оливкового масла Extra Virgin
СОЛЬ
перец черный молотый
Рецепт пенне с соусом песто:

Пенне с соусом песто

·pao·
Итальянский соус песто в последнее время становится все более популярным. Песто - это приятный легкий соус с традиционным классическим итальянским ароматом орехов и трав.
Полезная информация:
Приятного аппетита!
Блюдо подавать горячим.
Приготовленный соус добавить в горячую пасту (пенне). Перемешать.
Орехи кешью обжарить на сковороде на среднем огне без добавления масла. Базилик и чеснок промыть и обсушить. Базилик, чеснок и обжаренные орехи кешью измельчить в блендере до однородной массы, посолить, поперчить, добавить тертый пармезан. Продолжая взбивать, влить оливковое масло.
Пасту (пенне) отварить в подсоленной воде согласно инструкции на упаковке.

называют генуэзским песто.

Своим названием соус песто обязан способу его приготовления. Когда-то все ингредиенты соуса перетирались в ступке пестиком – отсюда и название.

Диетологи в один голос утверждают, что соус песто очень полезен.

Классический песто готовят из листьев базилика, чеснока, кедровых орешков, сыра твердых сортов типа пекорино или пармезан и оливкового масла первой выжимки (Extra Virgin). Однако в настоящее время появилось немало других рецептов соуса, в которых вместо кедровых орешков используют орехи кешью или грецкие, а вместо базилика - руколу, корн-салат, петрушку или мяту. На Сицилии в соус добавляют вяленные томаты — это так называемое pesto rosso (красное песто).