

(odc.44) pesto

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.44)

trudność: **łatwe**

Składniki

3 duże garści liści bazylii

1 garść orzeszków piniowych

2 ząbki czosnku

sól i pieprz

oliwa extra vergine

1 duża garść tartego parmezanu (lub mieszanki parmezanu i pecorino)

Przygotowanie

Bazylię i szczyptę soli utłuc w moździerzu na miazgę. Przełożyć do miseczki. Wsypać orzeszki piniowe do moździerza i dobrze utłuc. Przełożyć do bazylii. Czosnek obrać, wrzucić do moździerza wraz ze szczyptą soli i utłuc na pastę. Przełożyć z powrotem do moździerza bazylię i orzeszki, wlać oliwę i wymieszać. Doprawić pieprzem. Wsypać parmezan i wymieszać. Doprawić solą i pieprzem, ew. dodać więcej parmezanu.

© Jamie Oliver