

Pesto z marchewki i orzechów macadamia



Składniki

Pęczek natki marchewki

5 szt. - Orzechy

macadamia

2 łyżka - Ricotta

0,5 szt. - marchewka

oliwa

1 szczypta - sól

1 szczypta - pieprz

Opis wykonania

Kuchnia wegetariańska może być niezwykle barwna i urozmaicona. Pesto z naci marchewki, orzechów macadamia i ricotty jest tego doskonałym przykładem, a do tego wspaniale smakuje!

Przygotowanie jest bardzo proste. Do blendera wkładamy natkę marchewki (najlepiej usunąć grubsze łodyżki), ricottę, orzechy, pokrojoną marchewkę, szczyptę soli i dolewamy oliwy. Blendujemy aż do uzyskania konsystencji, która nas zadowala. Jeżeli pesto jest za mało wodniste dolewamy oliwy. Pomimo faktu, że natka marchewki jest bardzo rzadko jadana to jest smaczna. Pesto idealne do makaronów, kanapek lub po wymieszaniu z innymi składnikami do wypieków. Pierwszym moim zastosowaniem były ciastka francuskie z ricottą i marchewkowym pesto.