

Pesto z marchewki



Składniki

Pęczek natki marchewki

5 szt. - Orzechy

macadamia

2 łyżka - Ricotta

0,5 szt. - marchewka

oliwa

1 szczypta - sól

1 szczypta - pieprz

Opis wykonania

Pesto z naci marchewki, orzechów macadamia i ricotty.

Przygotowanie jest bardzo proste. Do blendera wkładamy natkę marchewki (najlepiej usunąć grubsze łydźki), 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.