



SPAGETI AR SARKANO PESTO NO HUGO





Tradicionāli pesto ir zaļš, ar baziliku, eļļu, ķiplokiem, ciedru riekstiem un sieru. Bet sistēmu vienmēr var lauzt un šodien šī fantastiskā mērcīte būs citās krāsās, garšās un aromātos.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

25 grami kaltētu tomātu

25 grami valriekstu



2 ēdamkarotes rīvēta Parmezan siera
Neliela sarkanā paprika
4 ēdamkarotes olīveļļas
1 ķiploka daiviņa
Svaigs salātu tomāts vai konservēti
Pētersīļi

Procedūra:

Savietojiet visas sastāvdaļas augstā, šaurā traukā un rūpīgi sablenderējiet. Pēc vajadzības pievienojiet olīveļļu. Ja mērce izdevusies par daudz, to var uzglabāt noslēdzamā trauciņā, pārlejot olīveļļu, apmēram nedēļu.

Tālāk, vienkārši, novāriet jūsu mīļākos spageti vai citus makaronus, sajauciet ar gatavo pesto mērcīti.

GATAVS!!

Klāt pasniedzu svaigus tomātiņus ar svaigām bazilika lapiņām.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo