PASTA

Spaghetti al pesto di prezzemolo

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **30 min** Portioner: **4-6**

30

Hemgjord pesto på persilja, pumpafrön, parmesan, vitlök och en god olivolja. Fräscht och så otroligt gott!

Älskar att kunna slänga ihop en sjukt god middag på under 30 minuter. Mixa peston, koka pasta, blanda och klart att servera!
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

300 gram blad- eller kruspersilja
5 dl olivolja, ca
2-3 msk vitvinsvinäger
3 klyftor vitlök
100 gram parmesan
100 gram torkade pumpafrön
salt efter smak

nymalen svartpeppar, efter smak

GÖR SÅ HÄR

1. För en slät pesto behövs det en kannmixer, men funkar också med en stavmixer.Blanda ihop alla ingredienser i en behållaren och mixa slät. Desto längre tid peston mixas desto grönare och ljusare färg får den pga klorofyllet från bladen och stjälkarna.
Smaka gärna av efter en stund och tillsätt mer salt och peppar efter behov. Vill man ha en lösare pesto tillsätter man mer olja och vill man ha en mer fast pesto tillsätter man antingen mer parmesan eller pumpafrön.

2. Koka pastan enligt anvisning på paketet, häll självklart av vatten och tillsätt sedan peston i kastrullen och blanda väl.
Servera i djupa tallrikar, riv parmesan över nymalen svartpeppar över.
Smaklig måltid!