Klasyczne pesto alla genovese

27 września 2009

Kto raz zrobił je w domu, ten nigdy nie spożyje zielonej, gotowej mazi z ziemniakami i pietruszką ze słoika sprzedawanej pod tą samą nazwą. Zanim zaczniecie przygotowywać je w domu musicie to jednak przemyśleć. Pesto ze słoika to była ostatnia, szybka potrawa, którą mógł sobie zrobić samodzielnie małżon po powrocie do domu, na którą nie miałam nigdy ochoty. Teraz, gdy robi pesto, nie mogę się oprzeć zapachowi prażonych pinii i zjadam mu połowę sosu, niezależnie od pory dnia. To pesto jest uzależniające.

Składniki na 3 porcje:

- 1 szklanka liści bazylii
- 3 łyżki stołowe orzeszków pinii
- 1 ząbek czosnku
- 1/2 szklanki oliwy z oliwek (mniej więcej - w praktyce tyle, żeby uzyskać odpowiednią konsystencję sosu)
- kawałek parmigiano reggiano (około 1/4 szklanki)
- sól morska
- makaron - spaghetti lub penne, po 125 g na osobę

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od uprażenia pestek pinii w rondelku. Wrzucamy pinie do naczynia, stawiamy na ogień i czekamy, aż zaczną brązowieć. Wtedy zdejmujemy rondel z ognia i wyjmujemy pinie. Zostawiamy około 10 sztuk uprażonych pinii do dekoracji, resztę wrzucamy do blendera.
2. Do blendera lub innego szybkotnącego urządzenia wkładamy też bazylię, czosnek, sól, ser i wlewamy część oliwy. Miksujemy składniki i sprawdzamy konsystencję. Jeżeli sos jest za gęsty, dolewamy oliwy. Docelowo sos ma mieć lejącą się konsystencję.
3. W międzyczasie gotujemy makaron na al dente w osolonej wodzie. Gdy jest gotowy, odcedzamy go z wody, przekładamy z powrotem do garnka, w którym się gotował i dodajemy połowę sosu pesto. Mieszamy szybko, żeby makaron oblepił się sosem pesto, ale nie stracił temperatury.
4. Rozkładamy makaron na talerze, polewamy pozostałym sosem pesto, posypujemy odłożonymi pestkami pinii.