



פסטו זעתר ביתי של ליאור משיח

מצרכים:

- זר זעתר
- 100 גר' אגוזי קשיו
- 2-3 כפות גבינת פרמזן מגוררת
- 1/2 כפית מלח
- עד 1/2 כוס שמן זית איכותי

אופן ההכנה:

מפרידים את כל העלים מגבעולי הזעתר. מניחים במיכל הויטמיקס את העלים, אגוזי הקשיו, הפרמזן ובערך 2 כפות שמן. טוחנים על מהירויות 1-4 עד שמתקבלת מחית פסטו גסה. בעזרת לקקן מורידים את העלים שנשארו בצדדים אם נשארו ומוסיפים מעט מלח. טוחנים שוב במהירויות 1-4 ועכשיו כשהפסטו אחיד יותר טועמים. אם צריך עוד מלח מוסיפים מעט, אם הפסטו מאוד סמיך מוסיפים עוד שמן זית וטוחנים עד שמתקבל המרקם שאוהבים. המתכון באדיבות ליאור משיח.