Pamagat: Pestos

Ni Ethan Roehl

Editor: Pasta at Ikaw

Mga Kasamang Editor:

Lingguhang kontribyutor:

Mixing Bowl Roehl

Narito ang ilang mga recipe ng pesto na paborito kong kainin.

Recipe na may Spinach

¼ tasa ng mga walnuts

1 (5 onsa) sariwang dahon ng spinach

6 cloves ng bawang

¼ tasa ng extra virgin olive oil

¼ tasa sariwang gadgad na Parmesan cheese

½ kutsarang balsamic vinegar o red wine vinegar

½ kutsarita ng asin

Mga tagubilin

Sa isang blender o isang food processor pagsamahin ang mga walnuts, spinach, bawang hanggang sa ito ay tinadtad sa maliliit na piraso.

Ibuhos ang langis ng oliba at pagkatapos ay magiging makinis ito.

Ilipat ang pesto sa isang mangkok at idagdag ang parmesan cheese, balsamic vinegar, at asin

Recipe na may Mustard Green

Ravioli Pesto Sauce

1 bungkos ng mustasa berde

6 na butil ng bawang

1c walnut

Asin sa panlasa

Langis ng oliba sa panlasa

parmesan cheese sa panlasa

Sa isang blender o isang food processor pagsamahin ang mga walnuts, spinach, bawang hanggang sa ito ay tinadtad sa maliliit na piraso.

Ibuhos ang langis ng oliba at pagkatapos ay magiging makinis ito.