

To print this page, use your browser's "print" button. Then click "back" to return to the site.

COOKS.COM RECIPE SEARCH

CLASSIC PESTO

Printed from COOKS.COM

- 1/3 c. pine nuts
- 1 lg. clove garlic, coarsely chopped 마늘큰거 1쪽
- 2 c. fresh basil, firmly packed 꼭꼭 누른
- 1/2 c. extra virgin olive oil
- 1/2 c. Parmesan cheese, grated
- Salt to taste

Place pine nuts and garlic in food processor; process until finely chopped. Add half the basil and process until coarsely chopped. Add remaining basil. With machine running pour oil in thin, steady stream through feed tube.

Transfer pesto into mixing bowl and fold in cheese and salt. This makes enough to sauce pasta for 6. Pesto can be made and frozen. This is excellent with chicken, fish or steamed vegetables. Also try adding a little pesto to your regular tomato sauce.

- 마늘에 잣, 마늘 넣어 마스한다.
- 거기에 basil 잎 반달 넣어 마스 그걸 나머지 반 넣어 마스.
- 거기에 oil 넣어 졸인다.
- 갈은기 볼에 부어서 거기에 치즈 + 소금 넣는다
- 배달하자면 이거 더 넣는다

★ <레방2개 가지 4개 토마토 3개 양파 1개>
소금, 후추, 올리브오일

먼저 볶다가

- 볼에 가지 반달씩 ~~000~~ 양파 세세히 해서 pan에 기름 두르고 볶는다
- 레방 반달씩 해서 잘게 썰어 + 토마토 까둑씩 해서 같이 볶는다
(like 까둑씩하기) (약한불)

거기에 소금, 후추, 올리브오일, 치즈 넣는다.
<http://www.cooks.com/rec/doc/0,1818,152191-255202,00.html>

2/20/2007

