

السباغيتي مع صلصة البيستو الايطالية

المقادير:

▪ 500 غ مكرونة سباغيتي، مسلوقة ومصفاة

المقادير لصلصة البيستو:

- 2 كوب حبق مغسول ومفروم
- 4 فص ثوم
- 1 كوب صنوبر
- 1 كوب جبن بارميزان مبشورة
- $\frac{1}{2}$ كوب زيت زيتون
- 2 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- ملح

طريقة تحضير صلصة البيستو:

- يفرم الثوم والحبق في الخلاط الكهربائي جيداً.
- يضاف الصنوبر والجبنه ويواصل الخلط الى أن تمتزج و تطحن المكونات جيداً .
- أثناء الخلط، يضاف زيت الزيتون تدريجياً ويواصل الخلط حتى يمتزج الزيت بالمكونات الأخرى.
- عندما يصبح المزيج سلساً وشبيهاً بالكريما، يُطفأ الخلاط الكهربائي ويُرَش الملح والبهار.

للتقديم:

- تُسكب مكرونة السباغيتي في طبق للتقديم وتُسكب صلصة البيستو فوقها .

الف صحة !