



רכיבים:

2 כוסות עלי בזיליקום טריים

2-3 שיני שום מעוכות

100 גרם פרמזן מגוררת

2 כפות צנוברים

½ כוס שמן זית

מלח ופלפל שחור טחון טרי

50 גרם חמאה או ¼ כוס שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

1. מעבדים במג'מיס את הבזיליקום עם שום, גבינה וצנוברים.
2. מוסיפים שמן זית עד למרקם הרצוי ומתבלים במלח, פלפל וקליפת לימון.
3. מבשלים פסטה במי מלח רותחים. מסננים, שומרים 1/3 כוס ממי הבישול ומחזירים אותם לסיר.
4. מערבבים את החמאה (או השמנת) עם המים שבסיר ומוסיפים את הפסטה המבושלת.

5. מוסיפים את הפסטו ומערבבים לציפוי אחיד, כך שהפסטה תיצבע בירוק.