

NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

PARSLEY-BASIL PESTO

From the Edible Academy
Yields 1 ½ cups

Ingredients

- 2 cups fresh basil leaves
- ½ cup fresh parsley leaves
- ¼ cup grated Parmigiano-Reggiano cheese
- ½ cup olive oil
- 4 garlic cloves
- Salt, to taste
- Optional: ¼ cup pine nuts



Instructions

Using a mortar and pestle, combine basil and parsley and crush until a paste forms. Add the rest of the ingredients and continue to crush until all ingredients form a creamy paste. Serve with pasta or bread.

NYBG

EDIBLE ACADEMY
DEGUSTACIONES FRESCAS DEL JARDÍN



PESTO DE PEREJIL Y ALBAHACA

De Edible Academy
Rinde 1 ½ tazas

Ingredients

- 2 tazas de hojas de albahaca fresca
- ½ taza de hojas de perejil fresco
- ¼ taza de queso Parmigiano-Reggiano rallado
- ½ de taza de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo
- Sal, al gusto
- Opcional: ¼ taza de piñones

Instrucciones

Con un mortero, mezcle la albahaca y el perejil y machaque hasta que se forme una pasta. Añada el resto de los ingredientes y siga triturando hasta que todos los ingredientes formen una pasta cremosa. Sirva con pasta o pan.