

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Parsley-Basil Pesto



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.

Yields 1 ½ cups

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Pesto de perejil y albahaca



Ingredientes

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.

Rinde 1 ½ tazas