

Jak zrobić pesto pomidorowe z suszonych i świeżych pomidorów

Pesto z suszonych pomidorów to intensywna w smaku pasta, która zachwyca głębokim aromatem i wszechstronnością zastosowań. Do przygotowania potrzebujesz:

- 150 g suszonych pomidorów (najlepiej w oleju)
- 50 g orzeszków piniowych lub nerkowców
- 2-3 ząbki czosnku
- 50 g świeżo startego parmezanu
- Garść świeżych liści bazylii
- 80-100 ml oliwy z oliwek (najlepiej z zalewy pomidorów)
- Sól i pieprz do smaku
- Opcjonalnie: płatki chili dla pikantności

Przygotowanie pesto jest niezwykle proste:

1. Odsącz pomidory z nadmiaru oleju, zachowując olej do późniejszego wykorzystania.
2. Podpraż orzeszki na suchej patelni przez 2-3 minuty, aż nabiorą złotego koloru.
3. Umieść wszystkie składniki w blenderze lub malakserze.
4. Miksuj pulsacyjnie, stopniowo dolewając oliwę, aż uzyskasz pożądaną konsystencję.
5. Dopraw solą i pieprzem według uznania.

Wskazówka eksperta: Aby uzyskać idealną teksturę, nie miksuj zbyt długo – pesto powinno zachować lekko ziarnistą strukturę, a nie być całkowicie gładkie.

Przechowywanie i zastosowanie

Prawidłowo przechowywane pesto z suszonych pomidorów zachowa świeżość i aromat przez dłuższy czas:

- Przełóż do szczelnego słoika i zalej cienką warstwą oliwy na wierzchu (tworzy barierę przed powietrzem).
- Przechowuj w lodówce do 2 tygodni.
- Możesz również zamrozić pesto w foremkach na lód i przechowywać do 3 miesięcy.

Pesto z suszonych pomidorów doskonale sprawdza się w wielu daniach:

- Jako dodatek do makaronów – wystarczy wymieszać z ugotowanym al dente spaghetti
- Do marynowania mięs przed grillowaniem
- Jako baza do sosów do pizzy
- Jako pasta do kanapek lub bruschetta
- Dodatek do zup kremowych
- Składnik sosów do sałatek

Sekret kulinarny: Dodaj łyżeczkę pesto z suszonych pomidorów do domowych sosów pomidorowych, aby nadać im głębszy, bardziej złożony smak.

Pesto z suszonych pomidorów najlepiej smakuje w temperaturze pokojowej – wyjmij je z lodówki około 15 minut przed podaniem, aby aromaty w pełni się rozwinęły.

Pesto pomidorowe ze świeżych pomidorów

Składniki i przygotowanie podstawy

Do przygotowania pesto ze świeżych pomidorów potrzebujesz:

- 500 g dojrzałych pomidorów (najlepiej malinowych lub bawole serca)
- 50 g świeżej bazylii
- 60 g orzeszków pinii lub pestek słonecznika
- 2-3 ząbki czosnku

- 80 ml oliwy z oliwek extra virgin
- 40 g tartego parmezanu lub pecorino
- 1 łyżeczka soli morskiej
- Świeżo mielony pieprz
- Opcjonalnie: 1 łyżeczka suszonego oregano

Kluczowym etapem jest odpowiednie przygotowanie pomidorów. **Blanszowanie** znacząco ułatwia obieranie i pozwala pozbyć się goryczki ze skórki. Proces wygląda następująco:

1. Na pomidorach zrób delikatne nacięcie w kształcie krzyżyka
2. Wrzuć je do wrzącej wody na 30-45 sekund
3. Natychmiast przełóż do miski z zimną wodą z lodem
4. Skórka powinna łatwo schodzić, zaczynając od miejsca nacięcia

Alternatywnie, dla intensywniejszego smaku, możesz upiec pomidory w piekarniku w temperaturze 180°C przez 15-20 minut, co nada im głębszego, karmelizowanego aromatu.

Techniki przygotowania i sezonowość

Przepis krok po kroku:

1. Przygotowane pomidory pokrój na ćwiartki i usuń nasiona
2. Orzeszki pinii delikatnie podpraż na suchej patelni (2-3 minuty)
3. W blenderze lub malakserze umieść bazylię, czosnek i orzeszki, zmiksuj pulsacyjnie
4. Dodaj pomidory i miksuj do uzyskania pożądanej konsystencji
5. Powoli wlewaj oliwę podczas miksowania
6. Na końcu dodaj tarty ser, sól i pieprz, delikatnie wymieszaj

Zagęszczanie pesto może być konieczne, gdy pomidory są bardzo soczyste. Najlepsze metody to:

- Odcedzenie nadmiaru soku z pomidorów przed miksowaniem
- Dodanie większej ilości sera lub orzechów
- Delikatne podgrzanie gotowego pesto w rondelku, co odparuje część wody

Wybór odpowiednich pomidorów ma kluczowe znaczenie. **Najlepsze odmiany to:**

- Malinowe – słodkie i mięsiste
- Bawole serce – mało pestek, dużo miększu
- San Marzano – idealne do sosów, mniej wodniste
- Koktajlowe – intensywny smak, choć wymagają więcej pracy

Pesto ze świeżych pomidorów różni się od wersji z suszonych lżejszym, bardziej orzeźwiającym smakiem. Jest mniej intensywne, ale doskonale sprawdza się w letnich daniach, szczególnie z makaronami, jako dodatek do grillowanych warzyw czy baza do lekkich sosów do mięs.