سباجيتي بصلصة «البيستو» الإيطالية

المقادير:

- عبوة من المعكرونة السباجيتي
- ريحان، صنوبر ولوز مسلوق، 10 فصوص
- زيت زيتون
- ملح وفلفل أبيض وقطرات تاباسكو
- جرجير

للتجميل:

- أنصاف طماطم صغيرة "تشيري توماتو"
- زبدة طبيعية

الطريقة:

تسلق السباجيتي في ماء مغلي، تسلق ثلاثة أرباع سلق، تشطف وتقلب في ملعقة الزبدة المتوسطة يفضل زبدة طبيعية، تغسل أوراق الريحان، توضع في خلاط "مقدارها كوب ونصف الكوب، ثمّ يضاف نصف كوب صنوبر وكوب لوز مسلوق والملح والفلفل والتاباسكو والثوم، يخلط الجميع على سرعة ثمّ يضاف زيت الزيتون ويعاود الخفق حتى تتكون صلصة خضراء سميكة نسبياً، تسكب على المعكرونة على نار هادئة حتى تتجانس، يغسل الجرجير والتشيري طماطم، يجمل بهما الطبق عند التقديم.