

Paste cu sos pesto rose din caju



TIMP PREGĂTIRE

—

TIMP GĂTIRE

—

PORȚII

—

CALORII

—

● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Iar posteaz retete de sosuri de paste una dupa alta.. asta se intampla cand poposim prin Italia si efectiv nu ma pot abtine sa nu cumpar paste (*mai ales ca in alte tari, magazinele nu prea au aceeasi multitudine de paste integrale*).

Asa ca vin cu prima reteta de pesto raw vegan rose!

Arata super bine, este foarte usor de facut, miroase intr-un mare fel, este super hranitor si daaaa, este o explozie de gusturi! (*lamaia si drojdia inactiva chiar fac minuni impreuna!*)

Cum nu ai cumsa nu te topesti dupa paste si sosuri raw...sigur va fi in topul preferintelor tale si acest **Sos pesto din caju!**

Pentru 2 portii ai nevoie de:

- 2 maini de [caju crud](#)
- 1 lingurita [fulgi chili](#)
- 1/2 cana de lapte de migdale, musai neindulcit (*sau zeama in care au fiert pastele*)
- 2 linguri [drojdie inactiva](#)
- 1 lingurita boia afumata
- 1 lingura zeama de lamaie
- 4 linguri [ulei de masline extravirgin](#)
- [sare](#) si [piper](#) dupa gust
- [paste integrale](#) la alegere

De cu seara pun nucile de caju la hirdatat intr-un bol cu apa rece.

Cat timp pastele fierb in apa cu un praf de sare, storci nucile de caju, le bagi in blender si adaugi restul ingredientelor, pornesti blenderul la viteza medie si o cresti treptat pana la maxim.

Obtii o pasta super cremoasa si gustoasa pe care o pui peste pastele scoase din apa, amesteci bine-bine si asta-i tot!

***Bonus:** desigur ca merge de minune niste busuioc proaspat presarat peste si niste [parmezan raw vegan](#) sau [inlocuitor de parmezan cu faina de migdale!](#) ^_^