**Czerwone pesto - pyszny dodatek do dań**

**Pesto czerwone wykonywane jest z suszonych pomidorów. Mimo prostoty wykonania urzeka głębią smaku.**

**Czerwone pesto - najpyszniejszy sos prosto z Italii**

Italia umiejscowiona jest na takim terenie, że może pochwalić się ciepłym a zarazem umiarkowanym klimatem. Dzięki temu mogła wykształcić się kuchnia śródziemnomorska. Jest to najzdrowsza kuchnia na świecie. W klimacie Włoch pięknie rosną pomidory, zioła, czosnek, kapary. Dostęp do morza sprawia, że Włosi często wykorzystują ryby oraz anchois. Typowym składnikiem włoskich dań jest oliwa z oliwek, którą można spożywać na zimno, ale nie traci swoich właściwości po podgrzaniu! Do wielu dań kuchni włoskiej dodawane są np. orzeszki pini.

**Pesto czerwone czy zielone?**

Wielu osobom jednak Włochy kojarzą się głównie z pizzą. Niesłusznie! Włochy to przede wszystkim prozdrowotne dnia. Jednym z podstawowych tradycyjnych sosów tamtych regionów jest pesto. Pesto dzielą się na [czerwone pesto](https://vitamoc.pl/blog/przepisy/pesto-prosty-sposob-na-wloskie-smaki-przy-uzyciu-blendera) i zielone. Pesto zielone to najprostszy sos z bazylii, pietruszki, rukoli bądź innej zielonej rośliny. Doskonale smakuje z makaronem ale również jako dodatek do mięsa bądź marynata. Z kolei *czerwone pesto* jest stworzone z suszonych pomidorów. Pasuje do dokładnie takich samych dań!

**Przepis na VitaMoc**

Sprawdź, jak wykonać **czerwone pesto** na stronie VitaMoc! Zobacz również jaki blender wybrać do zrobienia domowego pesto.

