

جزوات بزرگترین دوره پیتزاهای آمریکایی و ایتالیایی

سس پستو

پوست یک لیمو ترش بزرگ رو میگیرم و فیله اش میکنم (دونه هارو حتما بگیرین که تلخ میکنه)

داخل میکسر میریزیم

+ ۵ حبه سیر

+ ۲۰۰ گرم ریچون بدون ساقه

+ ۹۰ گرم روغن که حتما باید به سس اضافه بشه برای رقیق شدن و میکس خوب مواد و غالب کردن طعم ها باهم

همه مواد رو باهم میکس میکنم

+ ۷۰ گرم گردو که اخر سر به میکسر اضافه میشه و فقط در حدی میکس میشه که کمی خرد بشه و زیر دندون حس بشه

سس رو داخل ظرف میریزم و با این مواد مخلوطش میکنم

۱۰ گرم عصاره مرغ الیت (اختیاری هست)

۵ گرم فلفل سیاه

۲ گرم جوز هندی

۴۰ گرم پنیر پارمسان

همه مواد رو مخلوط کنین

حتما سس رو تست میکنیم و طعم و نمکش رو میچشیم