



مراحل پخت

قابلمه‌ای را با ظرفیت سه لیتر آب نموده، روی حرارت قرار دهید تا به جوش آید. سه قاشق روغن و نمک درون آب در حال جوش بریزید و بعد پاستاها را به مدت هشت دقیقه در آب در حال جوش بپزید و بعد آن را آبکش کنید و سپس همراه با سس پستو آن را مخلوط کرده و سرو نمایید.

روش تهیه سس پستو:

مغز گردو، مغز پسته، سیر و سبزی‌های پاک‌شده شامل گشنیز، ریحان، جعفری، ترخون را درون دستگاه غذاساز بریزید تا خرد شود، سپس روغن زیتون را کم‌کم اضافه کنید تا به غلظت سس درآید. دقت کنید پاستا باید داغ با سس مخلوط شود.

اسپاگتی مک: یک بسته ۷۰۰ گرمی

مغز پسته: ۳۰۰ گرم

مغز گردو: ۳۰۰ گرم

ریحان تازه: ۱۰۰ گرم

جعفری تازه: ۱۰۰ گرم

گشنیز تازه: ۵۰ گرم

ترخون تازه: ۲۰ گرم

سیر: ۱ حبه

روغن زیتون: حدود ۵/۱ پیمانه

نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم