50 g parmezanu pokrojonego na kawałki
200 g selera (łodygi)
250 g marchwi
100 g cebuli
100 g pomidora
150 g cukinii
1 ząbek czosnku
50 g świeżych grzybów
1 liść laurowy
liście z 6 gałązek świeżych ziół (bazylia, szałwia, rozmaryn)
4 gałązki natki
200 g soli gruboziarnistej
30 g białego wytrawnego wina
1 łyżka oliwy z oliwek

- parmezan włożyć do naczynia miksującego i rozdrobnić – 10 sek., obr. 10, przełożyć do innego naczynia
- warzywa pokroić na kawałki i razem z ziołami włożyć do naczynia miksującego, rozdrobnić – 10 sek., obr. 7
- dodać sól, wino, oliwę, nie nakładać miarki, na pokrywie naczynia miksującego ustawić koszyczek, gotować – 40 min., obr. 2, temp. Varoma
- zdjąć koszyczek, dodać ser, nałożyć miarkę MT, zmiksować – 1 min., obr. 10
- przełożyć do słoiczków Twist-off, zakręcić i postawić do góry dnem do wystudzenia i hermetycznego zamknięcia