



PESTO FATTO IN CASA

Ingredienti

Per 4 persone

400g foglie di basilico fresco

45g parmigiano grattugiato fresco

75g olio extra vergine di oliva

45g pinoli

3 spicchi d'aglio

Sale e pepe

Passi

- 1.** Metti i pinoli e le foglie di basilico in un robot da cucina e pulisci più volte. Quindi aggiungere l'aglio e il parmigiano e pulsare ancora un po' di volte.
- 2.** Mentre il robot da cucina è in funzione, aggiungere lentamente l'olio d'oliva in piccoli flussi e aggiungere sale e pepe a piacere.
- 3.** Condire con la pasta per una salsa veloce, cospargere sopra le patate al forno, o spalmare su cracker o fette di pane tostato.