

ANTIPASTI E SNACK

Carpaccio di scottona con pesto di basilico e noci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

20 fette sottili di scottona

1 ciuffo di basilico

5 noci

poco olio

pepe e sale.

PREPARAZIONE



2 Tritare grossolanamente le noci.

Tritare con la mezzaluna il prezzemolo ed il basilico finemente.

In una ciotola mescolare il prezzemolo, il basilico, le noci, un filo di olio.

In un piatto stendete le fette di scottona e cospargete il pesto sulle fette, concludete con dell'olio, sale e pepe, fate riposare 30 minuti e servire.

