

SALSE E SUGHI

## Il Pesto di trinity

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

bicchiere

BASILICO grandi - 2 mazzi

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

PINOLI 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE GROSSO

### PREPARAZIONE



**2** Pulite e lavate il basilico, mettetelo su un canovaccio e lasciatelo asciugare.

Nel bicchiere del frullatore dopo averlo lasciato una decina di minuti in frigorifero, mettete i pinoli, lo spicchio d'aglio, un pizzico di sale grosso e l'olio.



**3** Frullate.



4 Aggiungete poco alla volta le foglie di basilico e frullate.



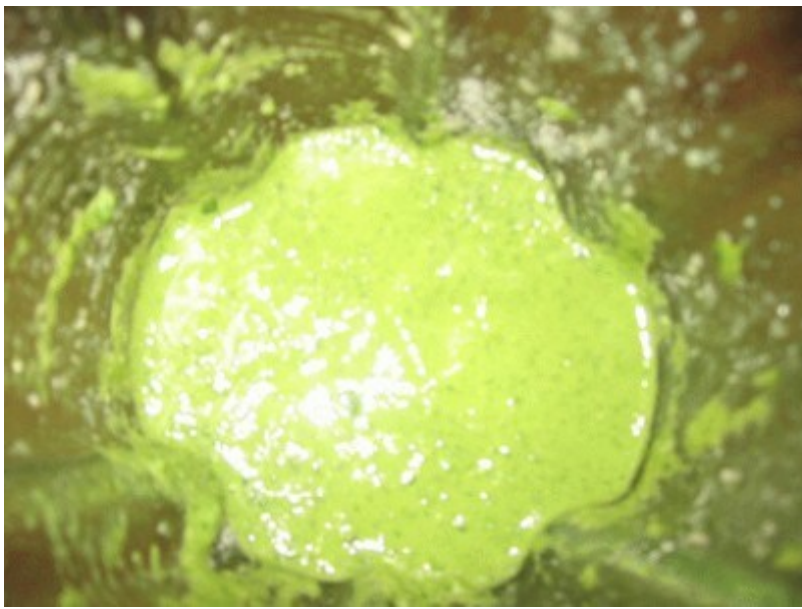






5 Finito il basilico aggiungete metà del parmiggiano e aggiustate di sale.





6 Mettete nel vasetto, aggiungete il resto del parmiggiano e mescolate.





7 Aggiungete un filo d'olio e chiudete.

