

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.

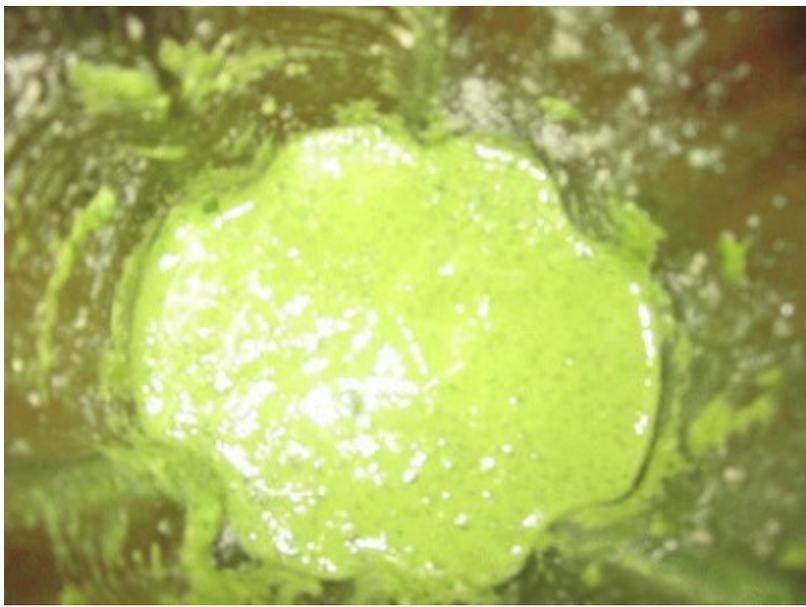






5 Finito il basilico aggiungete metà del parmiggiano e aggiustate di sale.





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



7 Aggiungete un filo d'olio e chiudete.

