

SALSE E SUGHI

## Pesto all'aglio ursino

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

foglie di aglio ursino ben lavate ed  
asciugate  
pinoli  
mandorle tostate  
olio  
poco sale grosso  
grana padano.

### PREPARAZIONE

- 1 Versare i pinoli e le mandorle nel frullatore, aggiungere qualche grano di sale, abbondanti foglie di aglio ursino, l'olio e frullare.





2 Aggiungere il grana padano, altre foglie di aglio ed un filo d'olio.





3 Frullare ad impulso per pochi secondi ogni volta, in modo che il pesto non si surriscaldi.



