

SALSE E SUGHI

Pesto di pistacchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

200 g di pistacchio di Bronte
1 pezzettino piccolo di aglio
3 foglioline di basilico
qualche pezzetto di parmigiano
circa 10 pinoli
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Mettere nel mortaio il pistacchio, schiacciarlo bene e metterlo da parte.

Mettere nel mortaio l'aglio, le foglie di basilico, i pinoli, il parmigiano, sale, pepe e olio e pestare. Unire a questo composto il pistacchio tritato e ancora olio. Amalgamare bene e far riposare.

Il pesto è pronto, semplicissimo e molto delicato.



NOTE

E' consigliabile utilizzare i pistacchi di Bronte poiché conferiscono alla preparazione il caratteristico colore verde.