

ANTIPASTI E SNACK

# Pesto di pomodori secchi

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## INGREDIENTI PER FARE IL PESTO DI POMODORI SECCHI

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO 400 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1

Il **pesto di pomodori secchi** è una variante del classico [pesto genovese](#), caratterizzato da un **sapore intenso e avvolgente**. Il pesto di pomodori secchi è perfetto per condire pasta, crostini o come ingrediente per arricchire altre ricette, inoltre è facile e veloce da preparare.

Grazie ai [pomodori secchi sott'olio](#) ai quali aggiungerai un semplice spicchio di aglio, otterrai una salsa cremosa e gustosa che conquisterà tutti.

*Segui la nostra ricetta passo dopo passo per realizzare un pesto di pomodori secchi irresistibile e versatile.  
Iniziamo a cucinare?*

# COME FARE IL PESTO DI POMODORI SECCHI

- 1 Versa i pomodori secchi nel mixer con il loro olio. Aggiungi uno spicchio d'aglio e frulla alla massima potenza fino a ottenere una crema.



- 2 Trasferisci in una ciotola di vetro o barattolo, usa subito o riponi in frigo, con il barattolo chiuso dal suo coperchio.

