

SALSE E SUGHI

Pesto ai pomodori secchi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Pomodori secchi (anche sott'olio)
pinoli (in proporzione
circa la metà rispetto ai pomodori secchi)
parmigiano (2 cucchiaini colmi)
aglio (a piacere)
olio q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Frullare gli ingredienti fino ad ottenere una salsa cremosa. Se la salsa non fosse abbastanza liquida aggiungere altro olio (o poca acqua se il pesto vi sembra troppo unto). Di solito non serve sale perchè i pomodori secchi sono già saporiti.

E' ottimo per condire le trofie (si possono servire sia calde che fredde).

Varianti: si può aggiungere anche della rucola, i pinoli si possono sostituire con mandorle pelate