

SALSE E SUGHI

Pesto di basilico

di: *lauretta73*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FOGLIE DI BASILICO 45
GRANA GRATTUGIATO 120 gr
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 170 ml
SPICCHIO DI AGLIO 1
PINOLI 40 gr
SALE 2 pizzichi
PEPE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1



2 Mettete nel mixer tutti gli ingredienti e qualche goccia di olio.



3



4 Avviate il mixer e aggiungete a filo il resto dell'olio.

Frullare fino ad avere una crema.



5 Conservate in dei barattoli sterilizzati con poco olio in superficie.

