

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.

