

SALSE E SUGHI

Pesto di basilico e noci

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

basilico
olio extravergine d'oliva
1 patata lessa
pinoli
gherigli di noci
sale
peperoncino.

PREPARAZIONE

1 Lavare ed asciugare del basilico.



2 Mettere il basilico in un frullatore con dell'olio extra-vergine di oliva.



3 Aggiungere una patata lessa tagliata a cubetti, solo quando tiepida.



4 Dopo aver frullato il tutto, aggiungere i pinoli e i gherigli di noci.

Aggiungere anche del peperoncino e regolare di sale.



5 Ecco il pesto pronto per essere consumato oppure congelato.

