

PRIMI PIATTI

## Pesto sangiuliano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 15 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

spaghetti  
8 pomodorini pachino  
capperi  
1 cipolla piccola  
1/2 spicchio d'aglio  
olive verdi  
1 mazzetto basilico  
ricotta salata  
2 cucchiai olio extra vergine  
peperoncino  
menta  
sale

### PREPARAZIONE

**1** In un robot da cucina frullate tutti gli ingredienti tranne la menta, facendo attenzione al

sale , vista la presenza dei capperi e della ricotta salata.

Lasciate riposare per 10 minuti.

Condite gli spaghetti ben scolati ed aggiungete qualche foglia di menta e un filo d'olio.