

SALSE E SUGHI

Pesto siciliano

di: *Danita*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

500 g di pomodorini
un bel mazzo di basilico
100 g di pinoli
100 g di parmigiano reggiano
100 g di ricotta salata
1 spicchio d'aglio
50 g di mandorle
peperoncino
sale
abbondante olio extra vergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Lavare, asciugare e tagliare a pezzetti i pomodorini



2 Lavare e asciugare bene il basilico e aggiungere ai pomodorini, unire i pinoli, l'aglio, il peperoncino e il sale.



3 Aggiungere abbondante olio e frullare con il minipiner fino a quando risulta una crema.



4 Aggiungere a pezzetti il parmigiano reggiano, le mandorle intere e la ricotta salata.



5 Frullare fino a quando anche i formaggi risultano ben tritati.

