



Pesto di nocciole



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINTEMPO DI COTTURA
0 MINCALORIE
270K

NOTE

INGREDIENTI

40 g di Nocciole sgusciate

20 g di Pinoli

40 foglie di Basilico fresco

1 spicchio di Aglio

20 g di Parmigiano grattugiato

20 g di Pecorino grattugiato

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale grosso

Pepe

Preparazione

- Lavate bene il basilico, asciugatelo perfettamente e mettetelo da parte.
- Versate nel mixer le nocciole, i pinoli, l'aglio sbucciato e spezzettato e un pizzico di sale grosso; azionatelo a scatti, fino a ottenere un composto leggermente granuloso.
- Aggiungete le foglie del basilico (meno alcune che serviranno per la presentazione del piatto) e frullate sempre per pochi secondi.

- Unite l'olio, poi azionate ancora il mixer finché tutto sarà amalgamato; se necessario unite poca acqua. Alla fine aggiungete i formaggi, una grattugiata di pepe e mescolate bene.

Camilla Innocenti