



Pesto di noci



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MIN



TEMPO DI COTTURA
0 MIN



CALORIE
310K

NOTE

INGREDIENTI

40 g di Noci sgusciate

20 g di Pinoli

120 g di Ricotta fresca

40 g di Parmigiano grattugiato

4 cucchiaini di Latte

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Mettete nel mixer le noci (tenetene alcune da parte per la decorazione), i pinoli, l'olio e azionatelo a scatti in modo da non ridurlo in crema ma mantenere una consistenza granulosa.
- Aggiungete il latte, la ricotta, il parmigiano, aggiustate di sale e mescolate bene fino a ottenere un composto ben omogeneo.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Le varianti di questo pesto sono molte, ad esempio molti non usano la ricotta e ottengono quindi un pesto più 'secco' e granuloso, alcuni omettono i pinoli e altri ancora al posto del latte utilizzano la panna fresca.