



## Pesto di pistacchi



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
5 MIN



TEMPO DI COTTURA  
0 MIN



CALORIE  
180K

NOTE

### INGREDIENTI

40 g di Pistacchi sgucciati

20 g di Pinoli

20 g di Mandorle pelate

40 g di Parmigiano grattugiato

40 foglie di Basilico fresco

Prezzemolo fresco

Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe bianco

### Preparazione

- Mettete nel mixer i pistacchi (tenetene alcuni da parte per la decorazione), i pinoli, le mandorle, il parmigiano, il basilico e un po' di prezzemolo.
- Aggiungete l'olio e frullate. Regolate di sale e pepe ed eventualmente unite altro olio, fino a ottenere un composto ben omogeneo.