

Pesto

Non avreste mai pensato che il pesto fosse così facile da fare. Provate questa ricetta, da preparare utilizzando il Tritatutto e il corpo motore di Triblade.



Tempo preparazione:
2 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 2 persone

Elenco ingredienti

½ spicchio d'aglio
1 manciata (10-15g) di pinoli
1 manciata (10-15g) di parmigiano grattugiato
3 manciate (25-30g) di basilico
30ml (2 cucchiaini) di olio d'oliva
Qualche goccia di succo di limone (facoltativo)
Sale e pepe macinato al momento

Istruzioni per la preparazione

Inserite la lama nel Tritatutto e versate tutti gli ingredienti nel recipiente nell'ordine sopra indicato.

Mettete il coperchio al recipiente e montate il corpo motore di Triblade.

Lavorate a velocità standard o 4, a seconda del modello, per circa 20 secondi fino ad ottenere un composto omogeneo. Se necessario, fermatevi, raccogliete gli eventuali residui sulle pareti e ricominciate.



Se il pesto sembra troppo denso, aggiungete ancora un po' di olio d'oliva e lavorate ancora.

Il pesto puo' essere utilizzato come condimento per la pasta, aggiunto a una zuppa di pomodoro per insaporirla o per condire insalate di pomodori e patate.

Nota: in frigorifero, il pesto fresco puo' durare fino a 10 giorni.