

## Pesto



**Tempo preparazione:**  
5 minuti

**Tempo di cottura:**  
0 minuti

**Dosatura:**  
Per 0 persone

### Elenco ingredienti

25g di foglie di basilico fresco, pestate dopo aver tolto i gambi  
1 spicchi d'aglio sbucciato  
30ml di pinoli  
100ml di olio d'oliva  
25g di parmigiano grattugiato al momento  
sale e pepe nero macinato al momento

### Istruzioni per la preparazione

1. Grattugiare il parmigiano usando il disco del food processor, poi trasferire in un altro recipiente. Versare nel food processor le foglie di basilico, l'aglio e i pinoli e tagliuzzarli. Ora aggiungere l'olio di oliva e lavorare fino ad ottenere una crema, a velocità massima.
2. Aggiungere il parmigiano e il condimento, lavorandoli brevemente per



club

amalgamarli. Versare il pesto in un barattolo con coperchio avvitabile se non lo si usa subito. È consigliabile consumarlo in giornata, perché con la conservazione si scolorirà. Tuttavia, è possibile conservarlo in frigo per al massimo 5 giorni. Servirlo con pasta, minestre, pesce o pollo.