

Pesto al basilico (Per 4 persone)

Pesto alla genovese

Ingredienti 120 ml di olio d'oliva
1 C di pinoli
1 C di parmigiano
grattugiato

Condimento
40 g di foglie di basilico
20 g di foglie di
prezzemolo
½ spicchio d'aglio tritato
finemente 2 gocce di
tabasco
pepe appena macinato
sale



- Lavare le foglie di basilico e di prezzemolo ed asciugarle. Frullarle poi insieme all'olio d'oliva, i pinoli e l'aglio. Condire il pesto con sale, pepe, Tabasco e parmigiano grattugiato.