

## 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.

