



## PESTO DI BASILICO SENZ'AGLIO

Difficolt: Facile



Ciao a tutti,

oggi realizzeremo insieme, una famosissima salsa ligure diffusa in tutto il mondo. Il pesto una salsa fredda, ideale per condire molte pietanze in cucina, dalla pasta alla carne, ma anche insalate e pizze!!! La ricetta originaria prevede l'aggiunta di due spicchi di aglio, ma siccome a me non piace ho preferito realizzarlo senz'aglio. Poi come un p tutte le ricette, ogni famiglia ha la sua variante ... vediamo io come lo preparo!

- basilico 50gr. di sole foglie
- olio EVO 100ml.
- parmigiano 100gr.
- pinoli 15gr.
- sale grosso 1 pizzico

Come prima cosa dobbiamo staccare una ad una le foglie del basilico e pulirle con un panno umido

Metterle in un frullatore, io ho utilizzato quello ad immersione, con l'olio a filo e il sale grosso (che aiuta a mantenere inalterato il colore del basilico) e far andare qualche secondo



Aggiungere i pinoli e il parmigiano e frullare fino a quando la salsa non ha raggiunto una consistenza liscia



Visto quanto facile? In pochi passaggi abbiamo una salsa ottima per svariati utilizzi e soprattutto preparata da noi!!!

Buon appetito

e alla prossima ricetta ;)



Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.  
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi