# PESTO



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 1 tazza

- 50 g di pinoli - 50 g di grana - 100 ml di olio di oliva - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzo di basilico fresco - Sale e pepe

---

1. Lavare il basilico. Staccare le foglie e asciugarle con cura. Sbucciare lo spicchio d'aglio, tagliarlo in 2 e togliere il germe centrale.
2. Mettere nella mini bacinella l'aglio, il basilico, i pinoli, il grana, il pepe e il sale.
3. Dare 10 impulsi fino a che non ottiene una crema omogena.
4. Aggiungere l'olio di oliva a filo dall'apertura del coperchio lasciando girare l'apparecchio.

**Consigli del cuoco :**

delizioso con la pasta.

Mini Plus ■

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■