PESTO

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** coltello in metallo

---

Ingredienti : 1 tazza

- 2 piccoli spicchi d?aglio - 1 mazzo di basilico fresco - 50 g di pinoli - 50 g di parmigiano - 100 ml di olio d?oliva -

---

1. Lavare il basilico, staccare le foglie ed asciugarle.

2. Pelare gli spicchi d?aglio, tagliarli in due metà e togliere il germe centrale. Inserire nella bacinella l'aglio, il basilico, i pinoli, il parmigiano il sale e il pepe. Dare 10 impulsi circa fino ad ottenere una preparazione omogenea.

3. Aggiungere l'olio d'oliva dal foro per i liquidi del coperchio senza arrestare l'apparecchio.

Consigli del cuoco :

Mettete la bacinella e il coltello in freezer per 10 minuti.

Micro ■