

PESTO MAISON/PESTO ROSSO

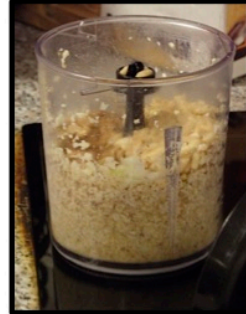
Ingrédients:

pour 10 pers.

- ail: 1 tête et 1/2
- noix 125g
- pignons de pins 125g
- basilic(noir,vert):4bottes
- pecorino romano 100g
- parmigiano 100g
- huile d'olive



1-mixer l'ail+noix+pignons
mouiller avec un peu d'huile d'olive,
mettre la pâte obtenue dans un saladier



2-ôter les tiges du basilic,
puis mixer avec l'huile d'olive

3-mélanger basilic/pâte noix ,pignons



4-ajouter le pecorino(qui est fromage
plus salé,ainsi pas de rajour de sel)
+parmigiano



et voici le Pesto Maison:
à déguster sans modération!



...avec les pâtes,soupes,lapin...

NB:se conserve en pot
couvert d'huile d'olive

Pour le Pesto Rosso:ajouter des tomates confites mixées

