

Linguine al pesto



Ingredienti per 4 adulti

250g foglie di basilico

200g parmigiano grattato

120g pinoli

100g olio extravergine oliva

1 spicchio d'aglio

Sale q.b.

Procedimento

Lavare accuratamente il basilico.

Con l'aiuto di un frullatore ad immersione tritarlo con pinoli, parmigiano, sale, aglio, olio e se dovesse risultare troppo denso aggiungere poca acqua fredda.

Cuocere le trenette in abbondante acqua salata e condire con la salsa.