

PESTO ALLA TRAPANESE



Preparazione: 10 min - Riposo: -- Cottura: -- Materiale: -

Ingredienti: 1 ciotola

- 1 mazzetto di basilico (50 foglie) 50 ml di olio d'oliva extravergine ½ cucchiaino di peperoncino 1 spicchio di aglio 150 g pomodori San Marzano sbucciati sale
- 1. Inserire la mini bacinella. Lavare il basilico, sfogliarlo e asciugare accura- tamente le foglie. Pelare lo spicchio d'aglio, tagliarlo a metà e togliere il germoglio centrale.
- 2. Frullare tutti gli ingredienti nella mini bacinella con il programma ROBOT per 1 minuto.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016