

PESTO



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

Ingredienti : 1 ciotola

- 1 mazzetto di basilico (50 foglie) - 70 g di formaggio tipo Parmigiano grattugiato - 100 ml di olio d'oliva extravergine - 1 spicchio di aglio - 30 g pecorino romano grattugiato - 15 g di pinoli - sale

1. Inserire la bacinella trasparente. Lavare il basilico, sfogliarlo e asciugare accuratamente le foglie. Pelare lo spicchio d'aglio, tagliarlo a metà e togliere il germoglio centrale.

2. Sistemare tutti gli ingredienti (tranne l'olio) nella mini bacinella e tritare finemente per circa 1 minuto usando il programma ROBOT. Aggiungere l'olio attraverso il foro del coperchio lasciando girare la macchina. Aggiustare di sale se necessario. È possibile eliminare l'aglio, se desiderato.

Cook Expert ■