

PESTO



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 tazza

- 50 g di pinoli - 50 g di grana - 100 ml di olio di oliva - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzo di basilico fresco -
Sale e pepe

1. Lavare il basilico. Staccare le foglie e asciugarle con cura. Sbucciare lo spicchio d'aglio, tagliarlo in 2 e togliere il germe centrale.
2. Mettere nella mini bacinella l'aglio, il basilico, i pinoli, il grana, il pepe e il sale.
3. Dare 10 impulsi fino a che non ottiene una crema omogenea.
4. Aggiungere l'olio di oliva a filo dall'apertura del coperchio lasciando girare l'apparecchio.

Consigli del cuoco :

delizioso con la pasta.

Mini Plus ■
Compact 3200 XL ■
CS 4200 XL ■
CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■