

## 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 accuratamente 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 ■