

Pesto di Nocciole



Ingredienti (x4 persone)

100 g Nocciole
1 spicchio d'aglio
10 foglie di basilico fresco
olio extra vergine di oliva
sale
parmigiano grattugiato



Esecuzione

Mettete le nocciole, l'aglio, il basilico, un pizzico di sale ed $\frac{2}{3}$ cucchiaini d'olio extra vergine di oliva in un mortaio e cominciate a pestare gli ingredienti fino a renderli una salsa cremosa, aggiungendo anche il parmigiano grattugiato e, all'occorrenza, altro olio. (Se non avete un mortaio potete sostituirlo con un mixer o un frullatore ad immersione.) Questo "pesto" si conserva in frigorifero per diversi giorni, purché la superficie sia coperta con un sottile strato d'olio.

Può essere utilizzato "al volo" per condire della pasta di grano duro o anche dei ravioli di magro e servire così una rapidissima golosità.