

NIVEAU : FACILE

PESTO

FICHE RECETTE



QUANTITÉ

4 personnes

PRÉPARATION

15 min

INGRÉDIENTS

50g de basilic frais

1 à 2 c.s de graines de pignon

30 g de Parmigiano Reggiano

1 pincée de piment rouge (à ajuster
selon la tolérance)

4 à 6 c.s d'huile d'olive

PRÉPARATION

- Lavez et séchez le basilic
- Torréfiez légèrement les pignons (optionnel)
- Mixez les ingrédients secs dans un mixeur ou un mortier jusqu'à obtenir une pâte grossière
- Ajoutez de l'huile d'olive progressivement
- Ajustez l'assaisonnement
- Gardez l'eau de cuisson des pâtes pour plus d'onctuosité (optionnel)

RÉGALEZ-VOUS !