

Pesto alla siciliana *(Salse e sughi)*



Preparazione

In un mortaio, pestate finemente le mandorle con l'aglio. Aggiungete poi il basilico e un filo d'olio e pestate per bene.

Aggiungete il pecorino grattugiato e pestate per bene, poi i pomodorini. Salate leggermente e emulsionate con abbondante olio.

Consigli

Il pesto se non utilizzato va conservato in frigo per al massimo due giorni, oppure potete congelarlo, subito dopo la preparazione, in dei bicchieri di plastica piccoli, i classici da caffè, da estrarre al momento del bisogno. Potete anche farne grandi quantità per averlo sempre a vostra disposizione.

Curiosità

Il Basilico è un'erba aromatica molto usata in cucina, ma può essere utile anche in altri ambiti: Fitoterapia e aromaterapia; con l'olio essenziale di basilico si possono preparare dei colluttori per prevenire e combattere le infezioni orali. E' un rimedio contro le punture di zanzare: si può trarre sollievo strofinando le foglie sulla puntura, ed allontana le mosche.

Informazioni

Preparazione 15 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Mandorle 50 grammi

Aglio 2 spicchi

Basilico 30 grammi

Pomodori 250 grammi

Olio extra vergine di oliva

Sale

Pecorino