



PESTO DI PISTACCHI

Frulla tutti gli ingredienti fino a ottenere una consistenza abbastanza cremosa, ma senza esagerare per poter sentire il croccantino di pistacchi e pinoli sotto i denti.

Attenzione alla qualità della materia prima: più le ricette sono semplici e con pochi ingredienti e più si sente se c'è la nota stonata!

Buon appetito!!

Ingredienti:

*4 cucchiaini di pistacchi di Bronte
sgusciati
2 cucchiaini di pinoli
1 mazzetto di basilico
fleur de sel
olio extra vergine d'oliva
scorza di limone grattugiata
1/4 di aglio*