



PESTO DI POMODORI SECCHI E SCALOGNI

Frulla tutti gli ingredienti fino a ottenere una consistenza abbastanza cremosa, ma senza esagerare per poter sentire il croccantino delle noci 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:

60 gr noci
2 scalogni
225 gr pomodori secchi sott'olio
50 gr basilico
120 ml olio
120 ml olio dei pomodori
2 cucchiaini di succo di limone