

Pesto de albahaca clásico



VOLTZ
MARAÍCHAGE

FORTILARGERO® F1 



Ingredientes

(receta para 4 personas)

1 ramo de albahaca FORTILARGERO® FI¹

50 gr de piñones

50 gr de Parmigiano Reggiano

100 ml de aceite de oliva

1 diente de ajo

Sal y pimienta

Pasos

- Limpie la albahaca. Cortar las hojas del tallo y ponerlas en el vaso de la batidora.
- Pelar el diente de ajo y cortarlo en trozos. Añadirlo al bol, junto con los piñones, el Parmigiano Reggiano, la sal y la pimienta.
- Bata los ingredientes hasta que la mezcla quede suave y homogénea. Añada el aceite de oliva y vuelva a batir.
- Utiliza este pesto con la pasta, en la pizza o sobre unas rebanadas de pan fresco tostado.

VOLTZ
MARAÍCHAGE