Pesto basilic tomates confites

Pesto Rosso

Temps
5/10 Min

Difficulté
Facile

Portions
3/4 personnes

Ingrédients

2 poignées de feuilles de basilic frais

50g de parmesans râpé

1 gousse d'ail

30g de noisettes grillées

4 c.à.s d'huile d'olive

4 c.à.s d'huile de tomate confite

sel & poivre

Préparation

Après avoir bien lavé les feuilles de basilic avec du vinaigre blanc et de l'eau, râpez le parmesan, épluchez la gousse d'ail et dégermez la.

Mixez les feuilles de basilic avec l'ail et les noisettes.
Ajoutez l'huile d'olive, l'huile de tomate confites et le parmesan.
Mixez encore quelques secondes pour donner à la préparation une texture homogène.
Salez et poivrez selon vos goûts.

Idées de recette

Pâtes au pesto rosso

Feuilletés au pesto rosso