

Sauce pesto

Le pesto est une sauce originaire de la région de Gênes, ville portuaire méditerranéenne de la province de Ligurie, au nord de l'Italie.

Elle accompagne traditionnellement des pâtes ou des légumes grillés.

Quantité : pour 250 ml de sauce - Durée totale : 5 minutes

Ingrédients

- 30 feuilles de basilic
- 3 gousses d'ail
- 2 dl d'huile d'olive
- 50 g de parmesan râpé
- 30 g de pignons de pin

Préparation

1. Mixer ensemble tous les ingrédients pendant une minute environ. Allonger avec un peu d'huile d'olive si la sauce est un trop épaisse.

Publié par Lucullent le 4 décembre 2009. Dernière modification le 2 mai 2013.