

PESTO ROUGE

- **Type de plat :** Sauce
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 10 min
- **Temps de cuisson :** 0 min
- **Calories :** Elevée



Ingrédients pour 400 g de pesto

- 200 g de tomates séchées
- 50 g de pignons de pin grillés
- 50 g de parmesan râpé
- 2 gousses d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- 4 brins de basilic
- sel fin

Etapes de préparation

1. Mettre dans le bol d'un mixeur les tomates, les pignons, les gousses d'ail pelées, le basilic et le parmesan. Mixer pour avoir une pâte homogène.
2. Verser en dernier l'huile d'olive. Vous pourrez ainsi ajuster la quantité d'huile d'olive à votre goût en l'ajoutant au fur et à mesure par le goulot du mixeur, à la fin.

