



PESTO DI ORIGANO

10 minuti · Vegetarian · Serve per 4

Una proposta alternativa molto interessante come variante al pesto di basilico

Ingredienti:

Origano fresco Sapori del Mio Orto 3 vassoi

Pinoli 30 g

Aglio 1 spicchio

Parmigiano Reggiano 50 g

Olio EVO70 ml

Sale

Istruzioni:

Aggiungi tutti gli ingredienti a un frullatore o robot da cucina.

Frullare il tutto fino ad amalgamare gli ingredienti. Puoi frullare fino a ottenere una consistenza completamente liscia o lasciare un po' di consistenza nel pesto a tuo piacimento.

Ecco come preparare la pasta che vedete nelle foto: Riservare circa 1 tazza di acqua di cottura della pasta. Unire la pasta appena scolata, il pesto di Origano e una spruzzata di acqua della pasta in una bowl rimestate fino a quando la salsa è ricoperta la pasta. Passate i pomodorini in padella per l'ultimo minuto di cottura. Completate con il Parmigiano e buon appetito!

COME CONSERVARE IL PESTO

Trasferisci il pesto in un contenitore ermetico o in un barattolo sigillabile. Durerà per un massimo di 5 giorni in frigorifero. Potete anche congelare il vostro pesto per 6 mesi. Se trovi che gli ingredienti si separano un po' o addirittura vedi l'olio solidificarsi in frigo, non temere! Pochi minuti a temperatura ambiente e una veloce mescolata riporterà tutto insieme..

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 MINUTI	TEMPO DI COTTURA - MINUTI	TEMPO TOTALE 10 MINUTI
---	-------------------------------------	----------------------------------

RICETTA X 4 • CAL 195pp (solo pesto)

