Pesto all'aglio orsino

FACILEeBUONO

Un mazzetto di aglio orsino
2 cucchiai rasi di formaggio grattugiato
30 grammi di noci sgusciate
olio d'oliva: quanto basta

facileebuono.com

Laviamo l'aglio orsino, tamponiamolo con carta cucina e frulliamolo con il formaggio grattugiato e le noci. Togliamolo dal frullatore e aggiungiamo l'olio d'oliva quanto basta per renderlo cremoso.

Squisito pesto per pasta, riso o come salsina per carne bianca o pesce.

Il suo profumo invade la cucina stuzzicando l'olfatto e il suo sapore gioisce sul palato!