re.garum

RICETTARIO · SALSE

10 min | 4 porzioni | Vegetariana

Pesto al basilico

Verde brillante, cremoso, senza formaggio.

INGREDIENTI

- 200 g basilico
- 3 g aglio
- 50 g olio extravergine d'oliva
- 150 g olio di semi
- 75 g re.garum Verdure
- 25 g pistacchi
- 25 g pinoli tostati
- 7 g aceto
- 5 g miele

Contiene: frutta a guscio

PROCEDIMENTO

1. Tuffa il basilico 10 secondi in acqua bollente e poi subito in acqua e ghiaccio: resta verde brillante.
2. Strizzalo e frulla tutto insieme fino a una crema liscia.

Il consiglio: Per un gusto «formaggioso» su pasta e risotto aggiungi qualche goccia di re.garum Latte.

Versione chef: Basilico sbianchito 8 secondi, frullare con olio a 4 °C per non scaldare; conservare sottovuoto a 3 °C fino a 5 giorni senza ossidazione.