



Pesto Rosso

Ingredienti

100 g pinoli
200 g pomodori secchi sott'olio
160 ml olio (usare l'olio del vaso con i pomodori secchi)
100 g parmigiano
2 spicchi d'aglio
a piacere peperoncino q. b.
2 cucchiari di crema di balsamico
1 pizzico di zucchero
Pepe
sale q. b.

Preparazione

Mettere i pinoli in una padella antiaderente e lasciarli arrostire. Fate attenzione di non far prendere troppo colore. Lasciarli raffreddare.



Tagliare il pezzo di parmeggiano in pezzi grossolani e metterli nel boccale del bimby. Chiudere il coperchio e grattugiare per 10 sec./vel. 10.

Pesare i pomodori scolati. Tenere l'olio dei pomodori da parte e pesarlo. Se non basta aggiungere olio d'oliva.

Aggiungere tutti gli ingredienti nel boccale insieme al parmigiano. Chiudere il coperchio e tritare per ca. 10-15 sec./vel. 10.

Condire a piacere con sale, pepe, peperoncino.

Mettere il pesto rosso in dei vasetti non troppo grandi. A secondo il consumo. Riempire a ca. 1 cm dal bordo. Aggiungere olio d'oliva fino ad arrivare al bordo e chiudere il coperchio.

Il pesto si lascia conservare in frigo per ca. 2 – 3 settimane.

Gustare con pasta oppure su pane tostato.