

Reveusebleue_12



Commencez par lavez puis séchez 100 grammes de feuilles de basilic frais

Mixez 2 petites gousses d'ail pelées avec 3 grosses pincées de fleur de sel et 3 cuillères à soupe de pignons de pin afin d'obtenir une purée... puis rajoutez les feuilles de basilic et remixez

Vous allez obtenir un hachis très grossier, ajoutez la moitié 7 cuillères à soupe **d'huile d'olive extra vierge Collitali** et mixez

Vous devez obtenir un mélange homogène. Ajoutez 50 grammes de parmesan râpé et mixez de nouveau

Ajoutez ensuite de nouveau 7 cuillères à soupe **d'huile d'olive extra vierge Collitali** et continuer de mixer le tout

Versez dans un bocal et couvrez la surface d'une petite couche d'huile d'olive, afin d'empêcher l'oxydation et mieux la conserver si vous ne le mangez pas tout de suite

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr