



PESTO D'AGLIO ORSINO

(vegan, senza glutine)

abbondanti foglie di aglio orsino fresco
mandorle con la pellicina
semi di girasole
pomodori secchi sott'olio
lievito in scaglie
olio extra vergine d'oliva
sale integrale
buccia d'arancia secca tritata

Ho tritato tutti gli ingredienti tranne l'olio che ho aggiunto alla fine. Ho messo nei vasetti ed è tutto.

L'aglio orsino sa di aglio ma è molto più delicato dell'aglio che tutti conosciamo, perchè sono foglie.

Se poi vogliamo rendere il pesto più digeribile e delicato basta cuocerlo leggermente quando lo si usa, allungandolo con l'acqua di cottura ricca di amido se lo si usa per condire la pasta. Lo si può anche usare come condimento per patate lesse o altre verdure, per insaporire una minestra o un risotto o semplicemente spalmato sul pane se amate i sapori forti.

Senza olio lo si può anche usare come ripieno per i ravioli.

*

<http://www.stellapederzoli.it/pesto-di-aglio-orsino/>