

Pesto di pomodori secchi

Un pesto fatto in un attimo, a occhio, con quello che ho trovato intorno.

Pomodori secchi sott'olio, pinoli, mandorle, olio evo, vino bianco, brodo fatto con le teste dei gamberi (senza aromi, solo un pizzico di sale).

Da servire con le code di gambero cotte al vapore (io sta volta ci ho messo semi di finocchio e semi di coriandolo e sono venute più buone del solito). Perfetto anche come sugo per la pasta.

