



Pesto au basilic

- 10 feuilles de basilic
- 50 g de pignons de pin
- 40 g de parmesan fraîchement râpé
- 40 g de pecorino fraîchement râpé
- 15 cl d'huile d'olive
- sel

Dans le bol du mixeur, à vitesse moyenne, réduire en purée le basilic, les pignons, les fromages, l'huile et une pincée de sel. On peut aussi piler les ingrédients dans un mortier avec un pilon, jusqu'à obtenir une purée onctueuse. Et c'est tout !

Servir avec des pâtes fraîches cuites *al dente*.