

Il pesto di capperi



Tritate tutto versando l'olio a filo. Utilizzatelo subito come condimento, o conservatelo in frigorifero in barattolo di vetro sterilizzato, coperto di olio. Se scegliete di realizzare il pesto al mortaio lavorate per primi sale e aglio, poi aggiungete le mandorle, i capperi, e per finire le erbe aromatiche. Pestate delicatamente unendo a filo l'olio. Condite con il parmigiano e il peperoncino.

è un condimento fresco per primi piatti o per farcire crostini di pane e tartine. Nella nostra ricetta abbiamo preparato il pesto di capperi, unendo all'ingrediente principale, mandorle, aglio, peperoncino e parmigiano, il tutto profumato da basilico e menta. Il basilico e la menta rendono questo pesto un condimento molto fresco, ideale se utilizzato per arricchire primi di pesce. Il pesto di capperi che proponiamo in questa occasione è una pietanza **vegetariana**, se desiderate renderlo vegano basterà eliminare il parmigiano. Se decidete di preparare il pesto nel mixer è bene usare alcuni accorgimenti: utilizzate lame di ceramica se le avete a disposizione, in alternativa lasciate le lame di acciaio in freezer per circa 10 minuti, in questo modo limiterete il rischio di ossidazione, quindi la possibilità che il pesto risulti scuro e amaro.

Ingredienti per 4 persone:

Capperi sotto sale 140 gr
Mandorle pelate 200 gr
Basilico 1 mazzo
Menta 10 foglie
Parmigiano 30 gr
Aglio 1 spicchio
Olio extravergine di oliva 20 gr
Peperoncino q.b.

Preparazione:

1 Inserite le lame del mixer nel freezer. Mettete i capperi a dissalare in una ciotola con abbondante acqua calda (non bollente) per 30 minuti, cambiando due volte l'acqua. Scolarli e sciacquarli abbondantemente sotto l'acqua corrente.

2 Asciugate i capperi e trasferiteli nel mixer (in cui avrete inserito le lame raffreddate), unite le mandorle, il parmigiano, lo spicchio di aglio, il basilico e la menta lavati e asciugati e un pizzico di peperoncino.

