



Di tutti i **pesti** che abbiamo preparato ce n'è uno a cui siamo particolarmente affezionati. Sarà per via del suo colore amaranto talmente ammaliante, o a causa del suo gusto dolce ed equilibrato ma il pesto di barbabietola è un condimento che ci piace tantissimo. È una salsa perfetta per condire la pasta, poiché il colore intenso della rapa trasformerà un semplice primo in un piatto particolare e soprattutto colorato! Se poi siete degli inguaribili amanti degli aperitivi e volete sorprendere gli ospiti, provate a servire la salsa su dei caldi e fragranti crostini di pane. Questa è la nostra versione del "piccolo di casa", il pesto di barbabietola, fateci sapere se vi è piaciuto!

**Ingredienti per 300 g di pesto:**

**Barbabietole precotte** 200 gr, **pinoli** 25 gr, **parmigiano reggiano** da grattugiare 25 gr, **olio extravergine d'oliva** 65 gr, **succo di limone** di mezzo, **basilico** 5 foglie, **sale** fino q.b.

**Preparazione:**



Per preparare il pesto di barbabietola cominciate tostando i pinoli. Perciò versateli in padella (1) e saltateli continuamente a fiamma viva, facendo attenzione che non brucino (2); una volta dorati teneteli da parte. Intanto tagliate a tocchetti le barbabietole (3),



e versate anche la barbabietola nel mixer (4) insieme ai pinoli (5). Unite anche il Parmigiano grattugiato (6),



le foglioline di basilico (7), un pizzico di sale (8) ed il succo di mezzo limone (9).



Chiudete il robot e azionate le lame versando l'olio a filo (10), frullate sino ad ottenere una crema liscia e omogenea (11). Trasferite in una ciotola ed ecco pronto il vostro pesto di barbabietola (12) pronto per essere usato come condimento per la pasta o da servire su fragranti crostini!

Potete conservare il pesto di barbabietola in frigorifero per al massimo un paio di giorni, tenetelo in un barattolo richiudibile.

Se preferite potete anche congelarlo.

**Conservazione**

Potete conservare il pesto di barbabietola in frigorifero per al massimo un paio di giorni, tenetelo in un barattolo richiudibile.

Se preferite potete anche congelarlo in piccoli barattoli.

**Consiglio**

Se volete dare maggior profumo al vostro pesto di barbabietola utilizzate altre spezie, per esempio della menta fresca per un aroma fresco e spiccato, timo limoncino per esaltare il limone!