

PESTO ALLA MENTA

Il **pesto di menta** è una salsa fresca e delicata, ottima per accompagnare il pesce grigliato ma anche la carne



arrostita; di semplice e rapida preparazione, può essere una piacevole alternativa per condire ed impreziosire diversi secondi piatti. Per realizzare il pesto di menta, basterà frullare (o pestare in un mortaio) delle foglie di menta, pinoli, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Ingredienti

Menta 20 foglie tenere e profumate
Olio extravergine di oliva 200 ml circa
Pepe macinato al momento q.b.
Pinoli 20 gr **Sale** q.b.

Preparazione:



Pulite le foglie di **menta** con un panno umido e ponetele in un frullatore (o in un mortaio) assieme ai **pinoli** (1), il **sale**, il **pepe**; fate frullare (2) un paio di minuti aggiungendo mano a mano, a filo, l'olio extravergine di **oliva**. Aggiustate eventualmente ancora di **sale** e **pepe**, e conservate la salsa al pesto di **menta** in frigorifero fino al momento dell'utilizzo (3).