



Il pesto di zucchine è un condimento gustoso e profumato. Ideale per arricchire toast e **antipasti**, perfetto come condimento della pasta. Una versione tutta differente del solito pesto tradizionale, che incuriosisce sempre: a differenza di quello genovese presenta un valore aggiunto che rilascia una nota di freschezza: le zucchine aggiunte a crudo! Che sia da accompagnamento a **gamberi, salmone o caprino** il pesto di zucchine rende ogni primo piatto unico e cremoso. E con l'arrivo della stagione estiva non potrete più farne a meno... questa crema delicata vi conquisterà con il suo gusto e per la velocità di preparazione, senza l'uso dei fornelli.

Ingredienti:

Zucchine 200 gr, **olio extravergine d'oliva** 125 ml, **sale fino** 2 gr
pinoli 30 gr, **parmigiano reggiano** da grattugiare 30 gr,
basilico 10 gr, **pecorino** da grattugiare 30 gr

Preparazione:



Per preparare il pesto di zucchine lavate le zucchine, privatele delle estremità (1) e, con l'aiuto di una grattugia dai fori larghi, sminuzzatele (2). Ponete le zucchine grattugiate in un colino (3), salatele leggermente e lasciatele riposare per 30 minuti, così che perdano il liquido in eccesso.



Quindi versatele nel mixer (4) insieme ai pinoli (5) e alle foglie di basilico precedentemente pulite con un panno asciutto (6).



Aggiungete il parmigiano grattugiato (7), il pecorino (8) e una parte dell'olio (9). Quindi azionate il mixer e frullate per qualche secondo.



Aggiungete la parte restante di olio (10) e frullate fino ad ottenere una crema omogenea (11). Trasferite il composto in una ciotola (12) e utilizzate il pesto di zucchine secondo le vostre necessità.

Conservazione

Il pesto di zucchine si conserva in frigorifero, coperto da uno strato di olio, per 2 giorni. Oppure potete preparare delle comode monoporzioni da congelare e usare al bisogno.

Consiglio

Pesto nudo e crudo o pesto arricchito? E, in questo secondo caso, come? Con noci, con pistacchi, con fresche foglioline di menta o con i gamberi? Il dubbio mi attanaglia, tutte le versioni sono buone: voi quale preferite?