

# Pesto di pomodori secchi



## Ingredienti

- 60 g di pomodori secchi
- 100 g di mandorle
- 1 ciuffo grande di basilico
- sale
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- 4 cucchiaini di formaggio spalmabile (opzionale se vuoi usare meno olio)

TROVI LA VIDEORICETTA QUI

Ideali per realizzare delle bruschette o per condire la pasta, si può lasciare più “rustica” oppure tritando di più la si rende più liscia, per averla ancora più cremosa e non usare troppo olio si può aggiungere del formaggio spalmabile.

Procedimento:

porta a bollire un po' d'acqua e fai cuocere per 5 minuti i pomodori secchi.

Lava il basilico, elimina il gambo e fai asciugare le foglie. Scola i pomodori ormai reidratati e mettili ad asciugare.

In un mixer trita basilico, pomodori, mandorle pelate, sale e olio. A seconda di quanto lo vuoi “liscio” trita più o meno. Se vuoi renderlo ancora più cremoso e non utilizzare tanto olio aggiungi del formaggio spalmabile.

Questo trito puoi utilizzarlo per condire una pasta o semplicemente su dei crostini o delle bruschette.