

PESTO DI PISELLI E BASILICO



Fresco, velocissimo e perfetto per intingere crostini, per spalmarlo sul toast o per un fresco dip vegan. Una ricetta firmata Martina Parati, la bravissima Piattiny!



Facile



10'



Contorno
Antipasto

INGREDIENTI (2 PERSONE)

- 400 gr [Piselli Fini 2x400 g](#)
- q.b. Basilico fresco
- 1 Limone
- q.b. Olio EVO
- 1 cucchiaino Tahina

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Unisci nel bicchiere del frullatore i piselli, l'olio, il succo di mezzo limone, la salsa Tahina e qualche foglia di basilico.
2. Frulla alla massima potenza finché il composto sarà super cremoso.
3. Impiatta decorando con semi di sesamo, un giro d'olio e foglioline di basilico.