



Pesto ai semi di zucca

Per 4 persone

Ingredienti

60 g	di foglie di prezzemolo
220 g	di semi di zucca
300 ml	di olio d'oliva
120 g	di formaggio Sasso Nero grattugiato
1	limone biologico
	Sale e pepe q.b.

Preparazione

Per il pesto, tostare i semi di zucca in una padella antiaderente a fuoco medio finché non risultano belli dorati. Lavare il prezzemolo, scuoterlo delicatamente per farlo asciugare e tritarlo finemente. Mettere il prezzemolo in un mortaio o mixer aggiungendo anche i semi di zucca tostati e il Sasso Nero grattugiato. Versare l'olio d'oliva e il succo di limone e pestare o frullare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso.

Cuocere la pasta per il tempo indicato sulla confezione e condire con il pesto fresco.

Il pesto si conserva in un vasetto nel frigo fino a due settimane.