

SALSA VERDE AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 mazzetti di basilico
- 50 g di uvetta sultanina
- 50 g di pinoli
- 3 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano
- 2 cucchiaini di pernod
- sale
- pepe

Mettete nel robot l'uvetta, i pinoli, gli spicchi d'aglio pelati, il basilico e sminuzzate il tutto.

Veramente l'ideale sarebbe di disporre di un mortaio di pietra, perché il robot scalda ciò che frantuma e certi aromi ne rimarranno alterati.

Aggiungete l'olio a poco a poco, quello che il composto riesce ad assorbire.

Continuate finché avrete ottenuto un impasto morbido e omogeneo.

Unite il parmigiano e sale e pepe q.b.

Mescolare benissimo e versare in una ciotola e unite il Pernod mescolando delicatamente.

IMPORTANTE! Non fate questa operazione nel robot! Come avrete capito è una variante del nostro pesto.

Vi accorgete però che il gusto del Pernod sposa benissimo quello degli altri ingredienti e li lega assieme.

Ottima con pesci e crostacei, ad esempio un antipasto di gamberetti.