



PESTO DI FOGLIE DI LATTUGA

INGREDIENTI

- 150 g di lattuga (ciascuna lattuga dona un gusto leggermente diverso al proprio pesto)
- 40 g di noci o mandorle pelate
- 40 g di pane secco
- latte q.b.
- 1/4 di spicchio di aglio se gradito
- 1 cucchiaino di scorza di limone
- 1 cucchiaino di succo di limone
- olio e.v.o. (più è buono, più sarà buono il pesto)
- sale, pepe

CURIOSITA'

Preparate questo pesto come alternativa più delicata al pesto di rucola, che è più pungente. Un ottimo modo di utilizzare le foglie più esterne dell'insalata se più coriacee.

PROCEDURE

- 01** Mettete in ammollo il pane nel latte. Tostate le noci in una padella antiaderente rigirandole ogni tanto. Nel frattempo staccate le foglie di lattuga e lavatele sotto l'acqua, poi tamponatele con un canovaccio pulito.
- 02** Tagliate la lattuga a listarelle e inseritene una parte in un mixer di piccole dimensioni, oppure nel boccale del minipimer e frullate insieme a noci, aglio, scorza e succo di limone, pane strizzato, sale e pepe. Man mano aggiungete lattuga e olio a filo.
- 03** Frullate fino alla consistenza desiderata, potete lasciarlo più denso o più liquido a seconda di come vi piace e dell'uso che ne dovete fare. Farciteci una piadina, conditeci una pasta, delle bruschette o un'insalata di riso....
buon appetito!