

Pesto de pistaches et de roquette



Roquette, pistaches, parmesan, ail et huile d'olive, il ne faut pas grand-chose de plus pour réaliser ce pesto si délicieux avec des pâtes ou un risotto.

Ingrédients

Sauce

Donne **1**  bocal de 2 dl 

50 g de parmesan

1 citron

1 bouquet de roquette d'env. 40 g

1,2 dl d'huile d'olive

50 g de pistaches hachées

2 gousses d'ail

sel

poivre du moulin

Préparation : 15 minutes

- Morceler le parmesan.
- Râper fin le zeste du citron puis exprimer le jus.
- Réduire le tout en purée avec la roquette, l'huile, les pistaches, l'ail et le parmesan dans un robot ménager ou au mixeur-plongeur.
- Relever de sel et de poivre.
- Verser dans un bocal et refermer.

Les p'tits trucs

- Délicieux avec un plat de pâtes ou un risotto.
- Recouvert d'huile, le pesto se conserve env. 1 semaine au réfrigérateur.