



Lo sapevi che anche le foglie del sedano sono ottimi ingredienti?

PESTO VERDE DI SEDANO

INGREDIENTI

- Foglie di sedano e i gambi più piccoli (circa 130-150g)
- Olio extravergine di oliva (circa 60 g / 6 cucchiaini o più)
- Frutta secca -a scelta o a disponibilità: pinoli, noci o mandorle- (circa 40-50 g)
- Formaggio grattugiato a scelta o a disponibilità: Parmigiano, Grana, Pecorino- (circa 50-70 g)
- Per una versione più cremosa: qualche cucchiaino di formaggio caprino
- Aglio (se lo si gradisce)



Ricetta proposta da:
Laura Guaita
Studentessa Master Sustainable
Architecture and Landscape Design

Preparazione:

Lavare le foglie del sedano eliminate dai gambi.

Tagliare le foglie a piccoli pezzi

Unire olio alle foglie e frullarle

Aggiungere poi la frutta secca ed il formaggio, continuando a frullare

Aggiungere poco sale e pepe

Aggiungere (facoltativamente) un po' di aglio

BUON APPETITO