LES RECETTES

TOQUE DU LOCAL

PESTO

Une recette classique qui se marie à merveille
avec les pâtes, les gnocchi, dans une salade,
en touche finale dans un risotto, sur du poisson...

Ingrédients

Pour 1 pot

- 1 cuillère à soupe d'amandes effilées
- 20 g de parmesan râpé
- 100 ml d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 bouquet de basilic

Temps

5 minutes de préparation

Préparation

- Mixer tous les ingrédients ensemble
- Ajuster en huile selon la texture souhaitée
- Ajouter un peu de sel si nécessaire

Matériel

1 mixeur

1 balance

Recette écrite par :
les carnets d'agnès
ateliers cuisine

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL — Reconnu par le ministère de l'agriculture

FRANCE RELANCE

PRÉFET DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Liberté
Égalité
Fraternité

VALENCE ROMANS AGGLO