Pesto Rosso

Pesto aux Tomates Séchées et Poivrons Grillés

www.sucresable.com

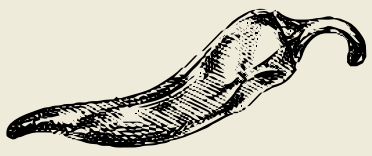
Découvrir

Pesto Rosso

Matériel & Ingrédients

Matériel

Robot Mixeur, Blender ou Mortier



Ingrédients

Tomates Séchées : 50 g

Poivrons Rouges : 50 g

Pecorino ou Parmesan : 25 g

Pignons de Pin : 10 g

Huile d'olive (facultatif)

Pesto Rosso

Pour environ 140 g de pesto

Recette :

Faire griller à la flamme (du gaz, d'un chalumeau ou sous le gril du four) les poivrons jusqu'à ce que la peau cloque.

Les laisser refroidir puis les épépiner et les couper en morceaux et les déposer dans la cuve du mixeur ou blender.

Ajoutez les tomates séchées elles aussi découpées en morceaux ainsi que le fromage (râpé au dernier moment) et les pignons de pin.

Mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Si vous souhaitez obtenir un pesto plus crémeux qui conviendra davantage à des salades de pâtes vous pouvez rajouter de l'huile d'olive au fur et à mesure du mixage en vous arrêtant à la texture recherchée.