

PESTO DI ZUCCHINE VERDI DI MICHELA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (15 cucchiaini)
- sale
- zucchine
- basilico
- pepe
- noci sgusciate

Come si prepara

Tagliate solo la parte verde delle zucchine ed eliminate l'interno.

Lessatele per un minuto in acqua salata e raffreddatele in acqua e ghiaccio.

Mettetele nel mixer con le noci, i 5 cubetti di ghiaccio, l'olio extravergine di oliva, il sale, il basilico e velocemente fino a farle diventare cremose.

Difficoltà: 1

Tempo: 15

Tags

light, vegetariana, ricetta utente, ricette utenti, pesto, zucchine