



Pesto con silene

Ingredienti per 4 persone:

Un mazzetto di silene.

Uno spicchio di aglio.

Formaggio grattugiato.

Olio evo.

Sale.

Preparazione:

Scottare la silene per un minuto in poca acqua bollente. Frullarle, per un paio di minuti, con un po' di acqua di cottura, uno spicchio d'aglio, del formaggio grattugiato e parecchio olio. Il risultato è un pesto denso. Aggiungere un po' d'acqua di cottura in caso di utilizzo immediato.

Ricoperto d'olio, è possibile conservarlo in frigorifero per una decina di giorni.

Per conservarlo in freezer è necessario ridurre la quantità di aglio.

Nonno Lucio