



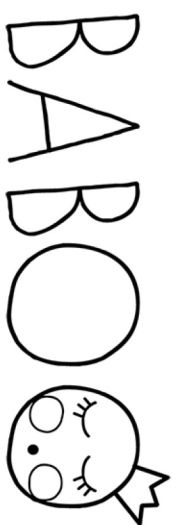
IL DESIGN FATTO A MANO PER I BAMBINI

Ricetta illustrata: il pesto della nonna

di Franческа Papaleo e Nadia Migliorato



Il pesto della nonna



VIA ARNOLFO 23R 50121 FIRENZE ITALIA
TEL. 348 7367537
INFO@BABOOKIDSDESIGN.COM
WWW.BABOOKIDSDESIGN.COM



cosa occorre:

Il pesto della nonna



3 noci



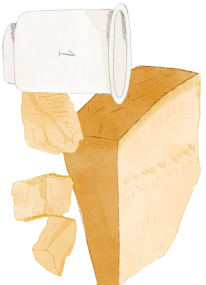
2 mazzetti di basilica



1/2 vasetta pinoli



1 cucchiaina di sale



1 vasetta di parmigiana



1 vasetta di olio



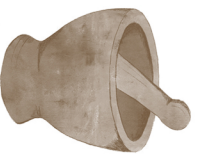
2 spicchi d'aglio



pasta



canovaccia



mortara



frullatore



schiaccia noci



1. stacca delicatamente le foglie di basilico dai gambi e lavali sotto l'acqua fredda



2. tampona bene le foglie con un canovaccio pulito assicurandoti che alla fine le foglie siano ben asciutte



3. sguscia le tre noci rompendole con l'aiuto di uno schiaccia noci



4. pesta le noci nel mortaio fino ad ottenere delle briciole grossolane e mettile da parte in una ciotolina



5. con un coltello a punta arrotondata stacca delle scaglie di parmigiano fino a riempire un barattolo abbondante



6. prendi due spicchi d'aglio sbucciati, tagliati a metà, privati dell'anima e pestali fino ad ottenere una crema



7. a questo punto aggiungi i pinoli sgusciati e continua a pestare fino a quando saranno ridotti in pasta



8. versa il composto di pinoli e aglio nel frullatore, aggiungi metà del basilico e frulla per pochi secondi



9. aggiungi il resto del basilico, il parmigiano, mezzo barattolo di olio per volta e frulla per pochi secondi



10. metti sui fuochi una pentola d'acqua e quando bolle butta la pasta che più preferisci



11. mentre attendi che la pasta sia cotta aiuta a ripulire la cucina



12. quando è pronta la pasta condiscila con il pesto e decora ogni piatto con le briciole di noci e foglie di basilico

Il pesto della nonna



NOCI



BASILICO



PINOLI



SALE



PARMIGIANO



OLIO D'OLIVA



AGLIO



PASTA



CANOVACCIO



MORTAIO



FULLATORE



SCHIACCIA NOCI