

Pici al pesto di salvia



Ingredienti (x4 persone)

30 gr di foglie di salvia
20 gr di pinoli
1 spicchio d'aglio piccolo
20 gr di Parmigiano Reggiano
20 gr di Pecorino stagionato
Olio extra vergine di oliva q.b.
Sale



Esecuzione

Lavate ed asciugate le foglie di salvia. Mettetele in un mortaio insieme allo spicchio d'aglio tagliato, i pinoli, una presa di sale e un pò d'olio e cominciate a "pestare". Quando il composto sarà fine ed omogeneo, aggiungete i formaggi grattugiati ed un altro pò d'olio. Lessate i pici e conditeli con il pesto.