

Robie Food

LE RICETTE DI @robiegalperti



IL PESTO

 DIFFICOLTÀ : 2 CFU

 PREPARAZIONE: 20 MIN

 COTTURA: CRUDITÀ

INGREDIENTI

- BASILICO
- PARMIGIANO REGGIANO
- PECORINO
- OLIO EVO
- PINOLI
- AGLIO E SALE GROSSO



PRESENTAZIONE

Una ricetta da alitosi per mantenere il **distanziamento sociale**. Testata per gli esami orali in quanto ancora telematici: in tempi di conserva, noi ci **conserviamo la dignità**.

PREPARAZIONE



Iniziate la preparazione del nettare degli dei con l'ingrediente ideale per gli ambienti chiusi: **l'aglio**.

Mettetelo nel **mortaio** con qualche grano di sale grosso e cominciate a pestare.

Abbandate pure che tanto siete in sessione e non c'è tempo per la vita sociale.

Quando l'aglio avrà una **consistenza cremosa**, aggiungete le foglie di basilico insieme ai pinoli ed un altro pizzico di sale grosso, ormai alla **ritenzione idrica** ci pensiamo l'anno prossimo.

Ricominciate a **pestare**, senza usare la ricetta come pretesto per menare qualcuno.

Mettete infine i formaggi un po' **ad minchiam** continuando a mescolare e, per ultimo, l'olio EVO versato a filo.



Non voglio sentire frasi del tipo

"il pecorino fa schifo" perché vi tolgo la cittadinanza. Miscelate per bene fino ad ottenere quel **composto omogeneo** che ha dato il colore alla nostra bandiera... giusto? Il pesto si può congelare, ma non ne vedo motivo.

Brutus Pub

GIOVEDÌ
LITRO DI BIRRA
A 6 EURO



LUN - VEN : 11.30-14.30 / 17.00 -02.00
SAB : 11.30-02.00 / DOM : 17.00 -02.00

Via Repubblica 163 - SAREZZO (Bs)
339.98580186