



A.S. 2021/2022

Ricetta a 4 mani

MENSA SCOLASTICA
del Comune di Borgo San Lorenzo



COMUNE
DI BORGO
SAN LORENZO



Pesto invernale di cavolo nero

Ingredienti per 4 persone

150 gr. di cavolo nero

15 gr. di cipolla rossa

1 Spicchio di aglio

4 Foglie di basilico

100 gr. di olio extravergine di oliva

14 gr. di parmigiano grattugiato

50 gr. di pinoli

Sale **Q.B.**

Procedimento:

- Pulire e lavare il cavolo nero e ridurlo alla julienne.
- Pulire, lavare e tagliare gli odori.
- Mettere al fuoco in un tegame appropriato aglio e cipolla con 20 gr. di olio e far rosolare, dopo di che aggiungere il cavolo nero e far cuocere per 20 minuti circa fino a cottura del cavolo nero.
- Lasciar raffreddare il tutto per 15 minuti. Aggiungere al composto il parmigiano, l'olio restante, il basilico, $\frac{3}{4}$ dei pinoli e il sale Q.B.
- Frullare il tutto con frullatore a immersione fino a formare un pesto liscio. Aggiungere i pinoli restanti interi e servire.

Gli Chef

Sauro Ciani e Andrea Giannini