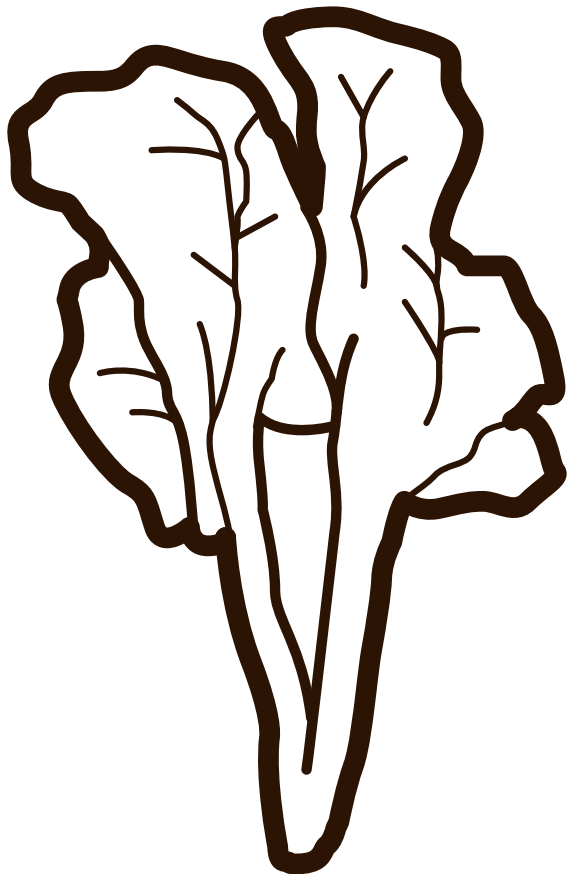




Ingredienti per 6 persone

200 gr di cavolo riccio
50 gr di olio extravergine
10 noci
3 cucchiaini di Parmigiano reggiano
Sale

Pesto di **cavolo** *riccio*

Privare il cavolo riccio della costa centrale e lessare in acqua bollente salata per circa 10 minuti. Scolare e raffreddare subito in acqua fredda per fissarne il colore.

Mettere le foglie lessate nel bicchiere di un miniprimer insieme ai gherigli delle noci, al Parmigiano grattugiato e frullare aggiungendo a filo d'olio. Nel caso fosse necessario regolare la densità del pesto con un po' di acqua di cottura del cavolo. Regolare di sale.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.