



Pesto di olive e capperi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

salsa - erbe aromatiche

di Pepetto

Snocciate 150 g di olive verdi, spezzettatele e mettetele nel frullatore insieme a maggiorana, basilico e prezzemolo a piacere, 2 cucchiaini di capperi sciacquati e strizzati, peperoncino a piacere e 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva leggero, ligure o del Garda. Frullate per 30 secondi, versate in una ciotola, unite 100 g di parmigiano e aggiungete ancora un pò di olio fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Assaggiate ma non sembra necessario salare.

eCucinando.it