

SALSA PESTO

150 ml. d'oli d'oliva

60 g. de formatge Grana Padano o Parmesà acabat de ratllar

50 g. de pinyons

10 fulles d'alfàbrega

1/4 d'all (o al gust)

Sal gruixuda

Posar en el morter els pinyons (es poden daurar prèviament en una paella), uns grans de la sal gruixuda, les fulles d'alfàbrega i l'all.

Picar i xafar amb la mà de morter i afegir l'oli d'oliva i remenar bé tot el conjunt. Tastar el punt de sal.

Opció 1: Incorporar-hi el formatge ratllat i tornar a xafar i remenar tot plegat.

Opció 2: Deixar el formatge pel moment de servir els plats.