



PESTO DI CARCIOFI, NOCCIOLE E ZENZERO



Ingredienti

4/5 cuori di carciofo
50 gr di nocciole
1-2 cm di radice fresca di zenzero
150 ml circa di Olio extra vergine di oliva
50 gr di Grana Padano o Pecorino
1 Limone
1 spicchio di aglio (opzionale)
Sale e Pepe
Menta o prezzemolo.

Procedimento

Grattugiare la scorza del limone e tenerla da parte. Tagliare a fette sottili i cuori di carciofo e immergerli in acqua acidulata con succo di limone.

Saltare i carciofi in padella con aglio e olio finché diventano teneri, se necessario, aggiungere poca acqua. Far raffreddare. Tuttavia è possibile fare il pesto anche con i carciofi crudi.

Tostare leggermente le nocciole in una padella ben calda.

In un mixer, unire i carciofi, le nocciole, lo zenzero fresco grattugiato, il formaggio scelto, poco succo e la scorza del limone e le erbe aromatiche.

Frullare aggiungendo l'olio a filo fino a ottenere una crema densa e omogenea.

Regolare di sale e pepe prima di utilizzarla.