



Pasta al pesto di sedano

Difficoltà: Facilissima

Tempo: 20 minuti

Ingredienti per 2 persone

- 1 ciotolina di foglie di sedano
- 2 noci
- 10-15 mandorle
- 1 cucchiaino di lievito alimentare in scaglie
- 1/2 spicchio d'aglio
- olio extra vergine d'oliva
- 200 g di pasta

Preparazione

Inserire nel mixer le foglie di sedano lavate, la frutta secca, l'aglio e il lievito alimentare in scaglie. Frullare il tutto finemente, aiutandosi con un po' d'olio. Aggiustare di sale e aggiungere olio fino ad ottenere un patè piuttosto consistente.

Nel frattempo, cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Prima di scolare la pasta, allungare il pesto con un po' di acqua di cottura della pasta fino ad ottenere una consistenza soffice e cremosa. Scolare la pasta, e condirla col pesto.

Ricetta di Lia78 tratta da VeganHome .

E-book gratuiti di ricette vegan e altri aspetti della scelta vegan: LibriVegan.info

Pesto di sedano

Venerdì 30 Settembre 2016 00:00

Commento: uso questa salsa sui crostini, come aperitivo, o sulle melanzane grigliate. Non vi fate intimorire dalla materia prima - il sedano - perché se lo fate vi perderete una specialità **da leccarsi i baffi**.
