Pesto con silene

Ingredienti per 4 persone:
Un mazzetto di silene.
Uno spicchio di aglio.
Formaggio grattugiato.
Olio evo.
Sale.

Preparazione:
Scottare la silene per un minuto in poca acqua bollente. Frullarle, per un paio di minuti, con un po’ di acqua di cottura, uno spicchio d’aglio, del formaggio grattugiato e parecchio olio.
Il risultato è un pesto denso. Aggiungere un po’ d’acqua di cottura in caso di utilizzo immediato.
Ricoperto d’olio, è possibile conservarlo in frigorifero per una decina di giorni.
Per conservarlo in freezer è necessario ridurre la quantità di aglio.

Nonno Lucio

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150