



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

## 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