



FOGLIE D'ULIVO, PESTO DI PEPERONE CRUSCO E ROMANESCO CON PECORINO



DIFFICOLTÀ: 1/3



TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 gr Foglie d'ulivo
200 gr Cavolo romanesco
100 gr Peperone crusco
100 gr Pecorino
Sale / Olio evo

PREPARAZIONE

- 1 Lavare e mondare il cavolo romanesco in piccole cime, lessarlo in acqua leggermente salata e tenerlo in caldo.
- 2 Reidratare il peperone crusco in acqua calda per almeno 15 minuti, scolarlo e frullarlo con poco olio evo, sale e pepe.
- 3 Scottare in padella con poco olio ed aglio il cavolo, scolarvi la pasta al dente e mantecare con pecorino e crema di peperone crusco.
- 4 Servire.

