

# Pesto di fiori di zuccina

## INGREDIENTI

- 20 FIORI DI ZUCCHINA
- 30gr PINOLI
- 5 POMODORI SECCI
- OLIO EVO
- BASILICO
- SALE
- 30gr PARMIGIANO

① PULISCI I FIORI DI ZUCCHINA TOGLIENDO IL PISTILLO



② METTI NEL FRULLATORE I FIORI, IL SALE, L'OLIO, IL BASILICO, I PINOLI E I POMODORI SECCI



③ TRITA TUTTO! E AGGIUSTA DI OLIO E SALE SE SERVE

④ USA IL PESTO PER CONDIRE LE FRAPPE E AGGIUNGI QUALCHE POMODORO PER DECORARE

