



PESTO DI BUCCE DI CAROTE

Ingredienti:

Bucce di 5 carote

Qualche mandorla

2 spicchi d'aglio

Peperoncino

Olio evo

Sale

Procedimento:

Lavare le carote, asciugarle e sbuciarle. Sminuzzare la buccia aggiungendo un filo d'olio, le mandorle, l'aglio e il peperoncino. Frullare il tutto fino ad ottenere una crema, aggiustare di sale; se il composto risultasse troppo compatto, aggiungere altro olio.

Il pesto ottenuto si può gustare sulla pasta, su crostini di pane o per accompagnare secondi di pesce.