Salsa verde à la pistache

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	5 min
Pièces	1

La sauce aromatique aux herbes et aux pistaches se marie particulièrement bien avec la pizza, les légumes grillés ou comme dip avec du pain.

Ingrédients

30 Pistaches décortiquées, grillées

60 g Persil plat, feuilles effeuillées, grossièrement hachées

2 Cuillère à café Câpres, égouttées

1 Gousse d’ail, hachée

½ Citron, zeste râpé et jus

2 Cuillère à soupe Aceto Balsamico bianco

100 ml Huile d’olive

une pincée Sel

une pincée Poivre

Préparation

Mettre les pistaches dans un robot ménager, les moudre finement. Ajouter le persil et tous les ingrédients jusqu'à l'huile d'olive comprise, réduire brièvement en purée, saler et poivrer. Verser la salsa dans le bocal préparé.

Conseils

Bien fermée, la salsa verde aux pistaches se conserve environ une semaine au réfrigérateur.

Remplacer le persil par un mélange de basilic, de menthe poivrée, de ciboulette et de persil.

Accessoires

1 bocal (env. 200 ml), stérilisé

Informations complémentaires

Créée le	02.09.2025