



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 moule 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

