Salsa al pesto invernale

PROCEDIMENTO

Pulire il cavolo nero e tagliarlo a listarelle.
Pulire e tagliare gli odori. Soffriggere cipolla e aglio, unire il cavolo fino a cottura.
Aggiungere le mandorle e farle stufare.
Frullare tutto insieme a parmigiano, olio e.v.oliva, sale e pinoli (lasciare alcuni pinoli da aggiungere interi)

INGREDIENTI

(a persona)

- cavolo nero 15 g
- olio extra vergine di oliva 10g
- cipolla 3 g
- aglio 1g
- basilico 1g
- Parmigiano reggiano 3g
- pinoli 2g
- mandorle 2g
- sale qb