Pesto di piselli freschi, pistacchi e menta

Ingredienti
(per 1 porzione)

120 g di piselli freschi sgranati
50 g di pistacchi sgusciati non salati
10 g di rucola
10 foglioline di menta
q.b. olio extra vergine di oliva 100% Italiano Despar Premium
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe

Procedimento

1. Mondo, lavo, asciugo e taglio grossolanamente la rucola. La metto nel mixer e aggiungo i piselli freschi.
2. Unisco nel mixer i pistacchi tagliati grossolanamente al coltello e le foglie di menta.
3. Aggiungo un pizzico di sale e pepe e, mentre frullo il tutto, aggiungo olio quanto basta fino a ottenere una consistenza cremosa.