Casa di vita
DESPAR

Orzo al pesto di pomodori secchi ed erbe aromatiche

Ingredienti
(per 1 porzione)

80 g di orzo integrale Despar Vital
20 g di pomodori secchi sott'olio Despar Premium
15 g di noci sgusciate Bio,Logico Despar
2 cucchiai di olio extra vergine di oliva 100% Italiano Despar Premium
mezzo cucchiaino di maggiorana secca Despar
3 foglie di basilico fresco
un pizzico di sale

Procedimento

1. Sciacquo sotto acqua corrente l'orzo e lo metto a cuocere seguendo le modalità riportate sulla confezione.
2. In un piccolo mixer riunisco i pomodori scolati, strizzati e grossolanamente tritati, l'olio, le noci, la maggiorana, il basilico e poco sale. Trito fino ad ottenere una crema densa, che posso rendere più fluida aggiungendo poca acqua di ammollo dei pomodori.
3. Condisco l'orzo caldo o freddo con il pesto di pomodori secchi.