PESTO DI MANDORLE

 ricetta: 40 grammi di mandorle pelate

 10 grammi di basilico

 10 grammi di timo

 10 grammi di maggiorana

 10 grammi di prezzemolo

 10 grammi di erba cipollina

 30 grammi di olive taggiasche

 8 cucchiai di olio di oliva

Prendete il vostro robot da cucina e mettete dentro, il basilico lavato ed asciugato, il timo, la **maggiorana**, il prezzemolo, l’erba **cipollina**, le mandorle pelate, le **olive taggiasche**, e per finire uno spicchio d’aglio. Frullate il tutto e versate il composto in una ciotola, poi aggiungete a filo, circa otto cucchiai di **olio** d’oliva e mescolate per bene. Buon appetito!