**Crema di basilico e rucola ai pinoli****slurp**

**Ingredienti**

60 g basilico fresco

qb semi di finocchio

succo fresco di limone

50 g gherigli di noce

6 cucchiai di olio extravergine

qb pepe

20 g rucola

qb Sale

Sciacquate 60 g di basilico e 20 g di rucola, quindi mettete le foglie  ad asciugare bene tra alcuni fogli di carta assorbente. Trasferitele nel  boccale del frullatore a immersione e frullatele con 50 g di gherigli  di noci, il succo di mezzo limone, 6 cucchiai di olio extravergine  d'oliva, sale,  pepe e una decina di semi di finocchio. Se la salsa  risultasse troppo fluida, aggiustate la consistenza unendo poca acqua  alla volta. Trasferite in una ciotola e completate con semi di finocchio  e foglioline di basilico.