

# Pesto Rosso

---

[www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be)



Pour un [bocal](#) de pesto rosso

-80g de parmesan

-150g de tomates séchées

-40 feuilles de basilic

-30g de pignons de pin

-sel, poivre

+ 1 gousse d'ail en option

Raper le parmesan **15sec/vit10**

Ajouter tous les ingrédients et mixer **20sec/vit7**.

Conserver dans un bocal au frigo, couvrir la surface d'huile.

Sans le Thermomix, râper le parmesan et mixer avec un puissant [Mixeur Plongeant](#).

Bon appétit

N'hésitez pas à partager cet article et/ou le commenter si vous avez aimé.

Merci de partager le blog [www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be) si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!