



Sabies que..

El pesto aguanta a la nevera dues setmanes i es pot congelar

Pesto de fulles oblidades i formatge sec

amb torrades extrafines de pa

Ingredients:

- ➔ 1 manoll de fulles tendres de pastanaga (sense les tiges) o 3 manolls de fulles de remolatxa o de raves
- ➔ 1 all petit picat (sense el brot del mig)
- ➔ 70 g d'ametlles crues, nous o avellanes (també pots utilitzar llavors de gira-sol o carbassa)
- ➔ 1,5 culleradetes de suc de llimona
- ➔ 2 cullerades de formatge sec ratllat o llevat nutricional per a l'opció vegana
- ➔ 100 ml d'oli d'oliva
- ➔ Pebre negre al gust
- ➔ Sal marina al gust

PER A LES TORRADES:

- ➔ 1 barra de pa del dia anterior o de fa uns dies

Opcional:

- ➔ Opcional: 15 g de fulles d'alfàbrega, julivert o coriandre (reserva els talls per al brou d'aprofitament)

Passos per al pesto:

- ➔ Renta bé les fulles de remolatxa i separa la bleda de color vermell o les tiges (pots cuinar-les al vapor, saltades, per fer truita, etc.).
- ➔ En un bol alt, posa les fulles d'alfàbrega, les de remolatxa, l'all picat i l'oli.
- ➔ Tritura una mica, fins que les fulles estiguin picades. Afegeix-hi la resta d'ingredients i tritura, fins que quedi una textura amb trossos petits de nou.
- ➔ Ajusta de sal i llimona.

Passos per a les torrades:

- ➔ Preescalfa el forn a 170 °C.
 - ➔ Talla el pa amb l'ajuda d'un ganivet de serra en rodanxes molt fines.
 - ➔ Estén el pa a la safata del forn i forneja durant 5-10 minuts fins que estigui daurat. Deixa-ho refredar i guarda-ho en un recipient hermètic.
- ➔ Per a torrades amb sabors, afegeix-hi oli, sal, herbes o espècies, all, ceba, tomàquet, etc. i forneja.

El menjar **NO** es llença

Passa't al **BON aPROFITament**

