

PESTO D'ORTIES AU FROMAGE À PÂTE DURE DŽIUGAS®



Ingredientai

3 verres	d'orties finement coupées
1/2 verre	de pignons de pin
1/2 verre	de fromage râpé DŽIUGAS
3	gousses d'ail
1/2 verre	d'huile d'olive
2 cuillères à soupe	de jus de citron
	sel (à votre convenance)
	poivre noir (à votre convenance)

PRÉPARATION

Mettre dans un récipient les orties, les pignons de pin, le fromage, les gousses d'ail hachées et le jus de citron. Saler et poivrer puis verser la moitié de la quantité d'huile et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Verser l'huile restante et mélanger.

Bon appétit !