



*Finger food*  
**Pesto rosso**



<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>75</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Étape 1

#### Les étapes

- 1 Sortir les tomates séchées du bocal et bien les égoutter.
- 2 Il est même possible de les essuyer avec un papier absorbant pour enlever le surplus d'huile.
- 3 Mettre dans un mixeur tous les ingrédients du pesto et le réduire jusqu'à obtenir une pâte assez fine mais encore grumeleuse.
- 4 Il est possible d'ajouter de l'huile d'olive si on préfère un mélange plus lisse.
- 5 Verser le mélange dans un petit bol.
- 6 Cette préparation se conserve très bien une dizaine de jours, dans un bocal hermétique, au réfrigérateur.

6 c. à soupe **Tomate(s) confite(s)**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 c. à soupe **Parmesan**  
1 c. à soupe **Pignons de pin**