

## **Pesto pere, parmigiano, melissa**

Questo post partecipa alla raccolta-concorso di fiordisale "Miglior pesto fantasy" :  
<http://www.fiordisale.it/2008/09/25/variazioni-sul-tema-ovvero-pesto-sciue-sciue/>.

2 pere piccole  
una manciata di mandorle  
una decina di foglie di melissa  
un pizzico di sale  
2 cucchiaini di olio evo aromatizzato all'aglio  
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

Più che un pesto è una frullata, perchè io il mortaio non ce l'ho.  
Ho tritato tutto al mixer, tranne il parmigiano che l'ho aggiunto alla fine.  
Le dosi sono indicative, al posto delle mandorle si possono usare le noci che con pera e parmigiano, si sa, ci stanno benissimo.

