

Nordic Pesto

Il primo pesto alle gemme di abete rosso

L'incontro tra sapori balsamici e boschivi delle montagne italiane e della cucina nordica creato da uno chef che ha vissuto l'infanzia in Val Camonica e che oggi è ambasciatore a Copenhagen.

Lo chef Fanetti utilizza il foraging per riscoprire una coscienza ambientale diversa e utilizzare ingredienti selvatici nella sua cucina, come le gemme di abete rosso che sono i germogli di quest'albero e si raccolgono a inizio estate nei boschi.

Dal sapore fresco, balsamico e ricco, il Nordic Pesto dona un tocco originale e un twist alpino alle carni, al pesce, ma anche ad insalate e verdure. Le gemme di abete sono un superfood dal fascino nordico, ma anche un prodotto versatile che può essere utilizzato sia in cosmesi, sia come disinfettante naturale.



CONDIMENTO DANESE

INGREDIENTI

Olio di semi di girasole, prezzemolo, gemme di abete rosso 10%, aceto di mele, **formaggio** Parmigiano Reggiano D.O.P. (**latte** vaccino, sale, caglio), pane senza glutine (farina di mais, olio di semi di girasole, sale, aroma naturale), sale.

PESO NETTO 130g

CONSIGLI DI UTILIZZO

Condimento

per carne o pesce alla griglia

Abbinamento creativo

per insalate o verdure fresche

Come salsa

da aggiungere per la mantecatura di un risotto o di una fregola

4-6  porzioni

CONSIGLIO:
CONDIMENTO!
usalo con la carne
alla griglia o per
condire insalate

Nicola Fanetti

