**SARDE AL PESTO**



**INGREDIENTI**

* 16 sarde
* Un mazzo di basilico
* 2 spicchi d’aglio
* Pinoli tostati
* 70 g parmigiano grattugiato
* Olio evo
* Sale, pepe
* Fettine di limone grigliate

**PREPARAZIONE**

Preparate il barbecue per una cottura indiretta.

Preparare le sarde togliendo la testa e la lisca centrale aprendole a libretto.

Passare nel mix le foglie di basilico, l’aglio e i pinoli fino ad ottenere un composto grossolano, poi aggiungere il parmigiano e l’olio mescolando dolcemente per amalgamare il tutto aggiustando di sale e pepe.

Spalmare un po’ di pesto all’interno delle sarde, chiudendole poi delicatamente ad involtino fermando la coda con uno stuzzicadenti.

Cuocere per 5/6 minuti e servire calde accompagnate con alcune fette di limone precedentemente grigliate.