



Pesto à l'Ail des Ours de Stridou

Facile, délicieux, de saison, sans cuisson.

Cueillir l'ail des Ours avant sa floraison (ou l'acheter dans le commerce).

Prendre les feuilles, les laver soigneusement.

Les hacher finement, ajouter de l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte pas trop dense.

C'est tout!

A servir avec des spaghettis
et du parmesan à volonté!

