

## Ingredienti

- 4 gambi di sedano a pezzi
- 50 g di pistacchi al naturale, sgusciati e spellati
- 1 limone, la scorza (senza la parte bianca)
- 30 g di olive verdi denocciolate
- 20 g di acciughe sott'olio, sgocciolate
- 3 rametti di prezzemolo fresco, le foglioline lavate
- 60 g di olio extravergine di oliva
- 3 mozzarelle, sgocciolate e a fette (125 g cad.)

## Valori nutrizionali

Indice di Adeguatezza Mediterranea (MAI): 1

### PER 100 G

Calorie	249,43 (Kcal)
Proteine	11,80 g
Carboidrati	1,54 g
Grassi	22,03 g
Fibre	1,42 g

### PER PORZIONE

Calorie	477,04 (Kcal)
Proteine	22,58 g
Carboidrati	2,95 g
Grassi	42,13 g
Fibre	2,73 g

# Mozzarella al pesto di sedano

Difficoltà facile  
Tempo di preparazione 20min.  
Tempo totale 30 min.  
Porzione 4

DAI GUSTO ALLA TUA DIETA  
Ricette Low carb e Keto

[#monicacucinandoconbimby](#)

## Preparazione con Bimby

- Mettere nel boccale il sedano, frullare: 3 sec./vel. 5. Trasferire in una ciotola e tenere da parte.
- Mettere nel boccale i pistacchi, la scorza di limone, le olive, le acciughe e il prezzemolo, frullare: 5 sec./vel. 7. Riunire sul fondo con la spatola.
- Frullare ancora: 5 sec./vel. 7. Riunire sul fondo con la spatola.
- Frullare: 5 sec./vel. 7. Riunire sul fondo con la spatola.
- Aggiungere il sedano frullato e l'olio extravergine di oliva, emulsionare: 20 sec./vel. 7.
- Sistemare su un piatto da portata le fette di 1 mozzarella, sovrapponendole leggermente. Stendere il pesto preparato
- Servire subito.

## Preparazione senza Bimby

- Frullare il sedano in un frullatore. Trasferire in una ciotola e tenere da parte.
- Mettere nel frullatore i pistacchi, la scorza di limone, le olive, le acciughe e il prezzemolo, frullare riunire sul fondo con la spatola.
- Frullare ancora, riunire sul fondo con la spatola.
- Frullare ancora una volta e riunire sul fondo con la spatola.
- Aggiungere il sedano frullato e l'olio extravergine di oliva, frullare.
- Sistemare su un piatto da portata le fette di 1 mozzarella, sovrapponendole leggermente. Stendere il pesto preparato
- Servire subito.

 seguimi su: [#monicacucinandoconbimby](#) per trovare altre ricette



scrivimi per info: [monica79.bimby@gmail.com](mailto:monica79.bimby@gmail.com)