



## INGREDIENTI:

- 70gr di semi di zucca
- 2 cucchiaini di farina di mandorle
- 60gr di parmigiano grattugiato (la prossima volta voglio usare solo farina di mandorle oppure pane grattugiato)
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- olio qb
- sale

## PROCEDIMENTO:

Unisci tutti gli ingredienti in un mixer, tritali finemente aggiungendo poco alla volta l'olio, quindi gusta come condimento della pasta o su crostini croccanti!

Nel caso avanzasse, conservalo in frigo in un barattolo di vetro, ricoperto con un filo di olio così che si conservi bene.