Ingredienti
10 foglie grandi di basilico fresco, lavate
4 uova fresche
50 g di farina di pistacchi tostati
Sale
Olio evo

Preparazione
In una ciotola di vetro o di ceramica (insomma una roba che non assorba odori e che si possa lavare con l'aceto e/o in lavastoviglie) battiamo le uova con una frusta manuale (o va benissimo anche una forchetta) insieme al sale, al basilico ed alla farina di pistacchi tostati.

Quindi ungiamo una pirofila da forno con l'olio e poi versiamo il composto mescolato prima.

Inforniamo per 15-20 minuti a temperatura media e appena la superficie sarà dorata possiamo sfornare, attendere qualche minuto, e servire!

A me è parso un buon accostamento, e a voi come pare?