

## Salsa de tomàquet freda al pesto

(Adaptat de Mosewood Collective's, "Sunday at Mosewood's Restaurant")

100 g. de tomàquets deshidratats  
100 g. D'olives negres sense os  
2 grapats d'alfàbrega fresca picada

50 g de pinyons  
200 ml d'oli d'oliva  
sal i un all picat

1. Rehidrateu els tomàquets en aigua tèbia durant uns 3 minuts. Després escorreu-los.
2. Barregeu tots els ingredients en una font... i ja està!!!!
3. Podeu servir aquesta salsa amb pasta, arròs o patates rostides al forn. També és deliciosa com a salsa per patates xips, bastonets de pa i pa d'all.



Els **TOMÀQUETS DESHIDRATATS** i els **MANGOS** de TWF procedeixen de la cooperativa 'Cercle des Secheurs' (CDS) de **Burkina Faso**, sota els principis que regeixen el comerç just. Burkina Faso és un dels països més pobres del món, amb un alt nivell d'analfabetisme i pobresa. Tal i com declara la Sra. Abi, membre de la cooperativa CDS, *"assecar els mangos dona a la gent noves oportunitats, on d'una altra manera, no n'hi hauria ninguna"*