



Pesto alla genovese



PREPARAZIONE
20 minuti



COTTURA
-



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
2 vasetti
da 100 ml

INGREDIENTI

- 60 ml di olio extravergine d'oliva
- 50 g di foglie di basilico
- 50 g di parmigiano reggiano (o grana)
- 20 g di pecorino
- 20 g di pinoli
- 1 spicchio d'aglio piccolo
- 1 pizzico di sale grosso

PREPARAZIONE

1. Lava il basilico, asciugalo con un panno o della data assorbente. Fai attenzione a non stropicciarlo troppo per evitare di romperlo.
2. Versa lo spicchio d'aglio nel mortaio, sbucciato e tagliato a 2-3 pezzetti, aggiungi qualche grano di sale grosso e ruota il pestello premendolo sul fondo, fino a ottenere una crema.
3. Aggiungi i pinoli e pestali.
4. Ora il basilico e un altro po' di sale grosso: versa un po' alla volta le foglie e pesta, ruotando il pestello contro le pareti. Si formerà una crema verde brillante.
5. Unisci anche parmigiano e pecorino grattugiato, mescola delicatamente.

Pesto alla genovese

6. Infine versa anche l'olio extravergine d'oliva. Mescola per bene in modo da ottenere un pesto alla genovese cremoso, omogeneo e vellutato, di un bel colore verde chiaro.
7. Se non hai mortaio e pestello usa un mixer, ma frulla a impulsi in modo da non far ossidare il basilico.
8. Metodi di conservazione: l'ideale sarebbe preparare il pesto alla genovese al momento, in alternativa lo si può mettere nei vasetti per poi conservarlo coperto d'olio extravergine in frigo, ma per poche settimane. Si può congelare in vaschette monoporzione, anche se ci perde un po' in profumo, ma non in sapore.

