



## Pesto



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

0 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

210K

NOTE

### INGREDIENTI

40 foglie di Basilico fresco

20 g di Pinoli

30 g di Parmigiano grattugiato

10 g di Pecorino

1 spicchio di Aglio di qualità dolce

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale grosso

### Preparazione

- Lavate il basilico (se possibile genovese) in acqua fredda, poi fatelo asciugare su un telo pulitissimo.
- Pestate nel mortaio uno spicchio d'aglio di qualità dolce ogni 30-40 foglie di basilico; unite poi qualche granello di sale grosso e continuate a pestare con il pestello.
- Ora potete aggiungere le foglie di basilico ormai asciutte, poche alla volta, pestandole nel mortaio con un movimento rotatorio e prolungato. Il gesto deve essere dolce e proseguito finché le foglie emetteranno il loro liquido verde.
- A questo punto unite i pinoli e continuate il movimento rotatorio.

- Aggiungete poi i formaggi (parmigiano, pecorino sardo) e poi l'olio extravergine di oliva, versato poco alla volta, dal sapore non troppo accentuato per non sovrastare gli altri sapori.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Il pesto così ottenuto andrebbe utilizzato subito tutto, ma si conserva per un paio di giorni in frigo, coperto da uno strato di olio e in un barattolo a chiusura ermetica.
- Quello che abbiamo proposto è il metodo tradizionale per ottenere il pesto, che in questo modo avrà un colore e un sapore unici. Se però non avete tempo, potete anche preparare il pesto con il mixer: non sarà proprio come quello proposto, ma sempre buono e saporito. Le dosi sono quelle indicate nella ricetta. Versate nel mixer i pinoli, l'aglio sbucciato e spezzettato e un pizzico di sale grosso; poi azionatelo a scatti, fino a ottenere un composto ancora leggermente granuloso. Aggiungete le foglie del basilico lavate e ben asciugate e frullate per pochi secondi. Unite il parmigiano e il pecorino (ma potete usare anche solo parmigiano) e l'olio, poi azionate ancora il mixer finché tutto sarà amalgamato, ma non eccessivamente cremoso. Se volete, potete congelare il pesto, ma senza aggiungere il formaggio, che unirete dopo lo scongelamento e prima di condire il vostro piatto.