



Le nostre ricette



Pesto alla genovese

tempo di preparazione: ⌚ 10'

difficoltà: 👨‍🍳

ingredienti:

Per 4 persone:

40 foglie di basilico ligure;

1 o 2 spicchi d'aglio;

30 g di parmigiano e

30 di pecorino grattugiati;

30 g di pinoli;

4-5 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva di gusto leggero;

sale.



preparazione:

E' forse la preparazione più celebre della Liguria e, come per tutti i piatti tradizionali, anche in questo caso gli ingredienti e le dosi cambiano a seconda della zona. Per fare il pesto i puristi sono perentori nel raccomandare l'uso del mortaio di marmo e del pestello d'olivo e, in effetti, il risultato è di molto superiore sia per l'aroma che per la consistenza ma si possono ottenere risultati apprezzabili anche usando il frullatore. Mettete nel vaso del frullatore le foglie di basilico, passate con un panno leggermente umido, lo spicchio d'aglio spellato e schiacciato, il sale e parte dell'olio e date una prima frullata a velocità minima. Unite i pinoli, i formaggi e il resto dell'olio e continuate a frullare con frequenti pause affinché l'olio non si scaldi. La salsa deve risultare cremosa, omogenea e di un bel verde brillante.