

Ricetta: **Pesto genovese**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il pesto genovese è uno dei condimenti che preferisco, avendo dei parenti che abitano in Liguria e avendo mio padre che lavora spesso da quelle parti ho avuto modo di apprezzarlo spesso. Vi posto la ricetta del pesto alla genovese così come lo facciamo a casa mia, facendovi presente che le quantità che ho segnato sono approssimative, perché aggiusto il pesto in corso d'opera assecondando il mio gusto personale.

Tradizionalmente il pesto viene preparato con l'uso di mortaio e pestello ma per comodità oggi si prepara con il frullatore (preferibilmente con le lame di plastica), facendo attenzione però a non utilizzare una velocità troppo alta per non far ossidare le foglie ed ottenere un colore del pesto verde scuro.

La mia vacanza in Costa Azzurra è finita, ho passato dei giorni stupendi in compagnia del mio amore e dei miei amici... ora però sono già al lavoro e prima di riprendere la mia routine vi volevo lasciare quest'ultima ricetta che ho preparato e gustato prima di partire, un bel piatto di pasta al pesto genovese, sperando vi piaccia :P

Ingredienti per 4 persone:

3 fascetti di basilico
25 gr di pecorino
25 gr di parmigiano
1 spicchio di aglio
1 cucchiaio di pinoli
100 ml di olio evo
sale

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo totale: 20 min

Procedimento per preparare il pesto genovese

Lavate le foglie di basilico e asciugatelo su un canovaccio foglia per foglia (in realtà le foglie non andrebbero lavate, ma solo pulite con un panno umido, come per la pulizia dei funghi)

Disponete il basilico in un mortaio di marmo o in un mixer, aggiungete l'aglio e i pinoli, e iniziate a pestare, o a frullare, nel mio caso, a bassa velocità.

Aggiungete il pecorino, il parmigiano e l'olio d'oliva a filo, aggiustate di sale e mixate il pesto genovese a velocità minima fino a quando non otterrete una crema fluida .

Trasferire il pesto genovese ottenuto in una ciotola, copritelo con un filo d'olio e della pellicola trasparente e riponetelo in frigo, dove si conserverà per qualche giorno.

In alternativa potrete o congelarlo nei vasetti monodose, o condirci la pasta e gustare subito un bel piatto di pasta al pesto genovese :P