

IL PESTO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (10 cucchiaini)
- aglio
- pecorino (35gr)
- maggiorana
- pinoli (20gr)
- basilico (100gr)
- Parmigiano Reggiano (35gr)

Come si prepara

Lavorare bene in un mortaio le foglie di basilico con due spicchi d'aglio, i pinoli e un po' di sale.

Quando il tutto è ben battuto, aggiungere i due tipi di formaggio e stemperare con l'olio d'oliva fino ad avere un impasto di consistenza media.

Utilizzare la salsa così ottenuta, senza scaldarla, ma all'occorrenza far sciogliere una noce di burro e aggiungere qualche cucchiaino dell'acqua di cottura della pasta.

Tempo: 15

Tags

salse, basi, pesto, genovese