

SALSE E CONDIMENTI

Pesto alla genovese (versione 3)

Tradizione: Provincia di Genova, Liguria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Basilico	3 mazzetti
Formaggio pecorino sardo poco piccante	25 g
Formaggio parmigiano stagionato	25 g
Aglione	2 spicchi
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Sale grosso	1 presa
Pinoli (facoltativo)	25 g

■ Preparazione

- 1 Usate solo le foglioline del basilico che pesterete nel mortaio con gli spicchi d'aglio e una presa di sale. Quando il tutto sarà ridotto a poltiglia incominciate ad aggiungere i due tipi di formaggio.
- 2 Man mano che lavorate aggiungete l'olio goccia a goccia. Questo è il sistema classico, ma si possono aggiungere anche 25 g di pinoli e invece del mortaio usare il frullatore.
- 3 A preparazione ultimata, la salsa può essere diluita con un cucchiaio d'acqua di cottura della pasta, se deve condire quest'ultima; con un cucchiaio di brodo, se deve essere utilizzata per il minestrone. Ideale per paste asciutte e minestroni.