

SALSE E CONDIMENTI

Pesto alla genovese (versione 6)

Tradizione: Provincia di Genova, Liguria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Basilico (le foglie devono essere tenere, piccole e profumate)	2 mazzi
Pinoli	1 manciata
Aglione	1 spicchio
Sale	1 cucchiaino
Formaggio parmigiano grattugiato	
Olio d'oliva extra-vergine	
Burro	

■ Preparazione

- 1 Togliere le foglie del basilico dal gambo e lavarle in acqua fredda corrente. Macinarle con i pinoli e l'aglio e aggiungere sale e olio finché l'amalgama raggiunge la consistenza desiderata.
- 2 Un pesto dal sapore forte si ottiene lasciando gli ingredienti a grani più grossi.
- 3 Alla fine aggiungere il parmigiano e unire il tutto con poco burro fatto sciogliere nel piatto da portata che precedentemente scaldiamo sulla pentola che cuoce la pasta. La pasta ideale per il pesto sono le trenette.
- 4 Ma possono essere usate tutte le paste a grande superficie rigata, come le fettuccine. Assolutamente inadeguati gli spaghetti, i bucatini, maccheroni, penne o farfalle.
- 5 Ottimi gnocchi e trofie. Da provare anche come condimento nel minestrone.