Pesto alla genovese

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



È arrivata l'estate e con essa la voglia di preparare pietanze fresche e veloci; per noi cuoche cibi da preparare lontane dal calore dei fornelli. Questa mattina sono uscita in giardino e quando ho visto i vasi ricolmi di odoroso basilico, ho subito pensato di usarlo per un buonissimo pesto alla genovese. [MORE]

Ingredienti:

100 gr di foglie di basilico
2 spicchi d'aglio
30 gr di pinoli
70 gr di pecorino grattugiato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

procedimento:

Le nonne magari consiglierebbero di usare il mortaio con il pestello, ma per abbreviare i tempi possiamo utilizzare un comune robot da cucina. Mettere il basilico, con qualche grano di sale grosso nel vaso del robot, iniziare a macinare. Aggiungere il formaggio grattugiato, i pinoli e una ricca spolverata di pepe. Continuare ad amalgamare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Togliere dal vaso e versare il composto in un recipiente adatto. Aggiungere l'olio (½ bicchiere circa) mescolando fino ad ottenere un composto di media densità. Aggiustate di sale ed è pronto per condire gli spaghetti, le trofie o le orecchiette a vostro piacimento.

Si possono preparare vasetti di vetro, magari proporzionati all'utilizzo di un giorno, da poter conservare per l'inverno e gustarne tutto il suo sapore fuori stagione. Non vi resta che chiudere ermeticamente i recipienti, sterillizzarli a bagnomaria per 15 minuti e riporli nel frigorifero o in un ambiente buio e fresco.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/pesto-alla-genovese/99937