

Pesto Alla Genovese (6)

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 0 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4

Ingredienti:

- 2 mazzi basilico (le foglie devono essere tenere, piccole e profumate)
- 1 manciata pinoli
- 1 spicchio aglio
- q.b. sale
- formaggio parmigiano grattugiato
- q.b. olio d'oliva extra-vergine
- burro



Preparazione

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. Un pesto dal sapore forte si ottiene lasciando gli ingredienti a grani più grossi.

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.

Ma possono essere usate tutte le paste a grande superficie rigata, come le fettuccine.

Assolutamente inadeguati gli spaghetti, i bucatini, maccheroni, penne o farfalle.

Ottimi gnocchi e trofie.

Da provare anche come condimento nel minestrone.