

# Pesto modenese

Il **pesto modenese** è un battuto di lardo di maiale, aglio e rosmarino che viene principalmente utilizzato per la farcitura delle tipiche tigelle montanare, specialità anch'essa modenese. La tigella, servita molto calda, viene tagliata in due e farcita con il pesto modenese e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Chiusa immediatamente e mangiata dopo appena un minuto è squisita: il lardo del pesto si scioglie grazie al calore della tigella e sprigiona tutti gli oli essenziali del rosmarino.

Il **pesto modenese** può essere utilizzato anche per la farcitura di altre specialità Emiliano-Romagnole, come ad esempio le piadine, ottime con pesto, prosciutto crudo e scaglie di Parmigiano.

## INFORMAZIONI

- **10** persone
- **222Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- si può **preparare in anticipo**

## INGREDIENTI

- 2 spicchi di aglio
- 2 rametti di rosmarino
- 250 g di lardo macinato finemente

## PREPARAZIONE

- Sbucciare gli spicchi d'aglio e ridurli e pezzettini.
- Lavare il rosmarino e ricavarne solo le foglie, scartando il ramo.
- Mettere aglio e rosmarino su un tagliere e lavorarli a lungo con la mezzaluna, fino ad ottenere un trito estremamente fine. A tratti schiacciare il composto con il piatto della lama, per frantumare meglio l'aglio che altrimenti tende a rimanere un po' più grosso.
- Mescolare il trito al lardo accuratamente, amalgamando bene.
- Coprire con pellicola da cucina e conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Per la preparazione del pesto serve del lardo di ottima qualità macinato molto finemente. Se lo trovate solo intero potete prima affettarlo sottile, poi tritarlo bene con il coltello fino a farlo diventare quasi una pasta.

Il pesto modenese può essere conservato in frigorifero per una settimana, ben coperto con pellicola da cucina. Attenzione al sapore quando lo si serve, non deve essere irrancidito.

