

# Pesto genovese

Il **pesto genovese**, chiamato più comunemente pesto, è una salsa tradizionale ligure tutelata dal Consorzio del Pesto Genovese preparata con 7 ingredienti selezionati: basilico genovese DOP, olio extravergine di oliva, Parmigiano Reggiano, Pecorino sardo, pinoli, aglio, sale.

Pur delineando chiaramente gli ingredienti del **pesto genovese**, non è stata ancora codificata una ricetta con dosi esatte e una sequenza di preparazione. Ne esistono numerose versioni e varianti, anche molto differenti fra loro. Io qui ve ne propongo una, abbastanza antica e storica, da preparare come vuole tradizione con il mortaio, oppure con il frullatore.

Il **pesto genovese** va consumato a freddo, senza essere riscaldato, ed è ottimo per condire la pasta, gli gnocchi oppure utilizzato in tante fantasiose ricette, anche con la carne.

Il **pesto genovese** può essere preparato in anticipo e conservato in frigorifero fino al momento di utilizzarlo. Per evitare che annerisca, per effetto dell'ossidazione, coprirlo con uno strato d'olio e metterlo in un contenitore chiuso ermeticamente o in un vaso. Consumarlo entro un mese circa.

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- **155Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**

## INGREDIENTI

- 50 g di basilico genovese DOP a foglia piccola
- 1 spicchio di aglio dolce, non troppo pungente
- 1 pizzico di sale grosso
- 30 g di Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi
- 20 g di Fiore sardo
- 10 g di pinoli
- 50 ml di olio extravergine di oliva

## PREPARAZIONE

- Lavare le foglie di basilico in acqua fredda e porle ad asciugare su uno strofinaccio.
- Spellare l'aglio e grattugiare il Pecorino ed il Parmigiano.

Preparazione con il mortaio

- Mettere nel mortaio l'aglio affettato e il sale. Pestare fintanto che non avranno raggiunto la consistenza di una crema.
- Unire i pinoli e continuare a pestare fino ad amalgamarli bene ai precedenti ingredienti.
- Unire le foglie di basilico, poche per volta, continuando a pestare con movimento rotatorio, leggero ma deciso. Ruotare il pestello in modo da stracciare le foglioline rompendole contro i bordi del mortaio.
- Quando il basilico si è ben frantumato, aggiungere i formaggi e ricominciare a pestare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- A questo punto aggiungere l'olio a filo e lavorare ancora l'impasto fino ad ottenere una crema densa.

Preparazione con il frullatore

- Mettere il frullatore nel freezer per una decina di minuti in modo che le lame siano ben fredde.
- Mettere nel frullatore tutti gli ingredienti insieme e frullare a bassa velocità, facendo delle pause di tanto in tanto, in modo da non surriscaldare il pesto.

## CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

## STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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



## VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano contenuto nel pesto. Per una variante vegan prepara il pesto senza Parmigiano e Pecorino, mettendo un po' di olio in meno.

## I consigli di Barbara

Per la preparazione del pesto genovese, il basilico dovrebbe essere genovese DOP. Il risultato migliore si ha con piantine giovani, a foglia piccola. I genovesi le usano quando raggiungono i 10 cm di altezza circa.

Per un pesto di un bel colore verde brillante, soprattutto se lo preparate con il frullatore, mettere l'olio in frigo per una mezz'ora a raffreddare assieme al frullatore con le se lame. Gli ingredienti freddi aiutano a contrastare l'annerimento del pesto.

Il pesto genovese si può congelare, per essere conservato più a lungo. In tal caso mantenerlo un po' più compatto mettendo meno olio, che potrà poi essere aggiunto al momento di consumarlo. Congelarlo porzionato e scongelarlo il giorno prima mettendolo nel frigo, oppure direttamente nella ciotola in cui si condirà la pasta, stemperandolo con un po' di acqua di cottura.