

Ricette a quadretti

Provviste per il freddo inverno: il pesto



Ed ecco di nuovo una **ricettina estiva** da mettere in dispensa e tirare fuori durante l'inverno, per assaporare un po' della bella stagione passata! Devo ammettere che è stata la prima volta che ho fatto il **pesto** perchè è mia madre l'esperta di casa e mi fornisce sempre qualche barattolo da custodire gelosamente. Però sta di fatto che quest'anno mi è arrivato in regalo un ramo di **basilico** (e quando dico ramo, intendo proprio un bel fusto legnosetto con un sacco di foglie enormi)... e allora pesto! Onestamente non so se questa sia la ricetta originale del pesto alla genovese perchè l'ho fatto un po' a caso... Inoltre andrebbero utilizzati il mortaio di marmo e il pestello in legno, che non possiedo. Quindi ho fatto tutto col frullatore, avendo l'accortezza di metterlo un pochino in frigo per raffreddare le lame e non far ossidare il basilico.

N. porzioni: 4

Tempo: 20 min

Ingredienti

- 50 gr basilico
- 1 spicchio aglio
- 1 cucchiaio pinoli
- 2 cucchiai pecorino
- 6 cucchiai parmigiano
- 1 pizzico sale grosso
- 100 ml olio evo

Istruzioni

1. Pulire le foglie di basilico con un panno umido e metterle nel frullatore insieme all'aglio, ai pinoli e al sale e frullare (a bassa velocità e a scatti) fino ad amalgamare gli ingredienti.
2. Aggiungere i formaggi e frullare ancora, quindi versare l'olio a filo fino ad ottenere una salsa omogenea.
3. Consumare subito o mettere in un vasetto ermetico, coprire con altro olio evo e conservare in frigo.

Note

Alla fine il pesto che ho ottenuto è risultato un pochino troppo delicato per i miei gusti; la prossima volta metterò più aglio e più pecorino.