

SALSE E SUGHI

Pesto genovese di Trinity

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 mazzi (quelli doppi se no 4 di quelli piccoli) di basilico
1 spicchio d'aglio
100 g di parmigiano (oppure 50 g parmigiano e 50 g di pecorino)
50 g di pinoli
un pizzico di sale grosso
olio extra vergine d'oliva q.b

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:

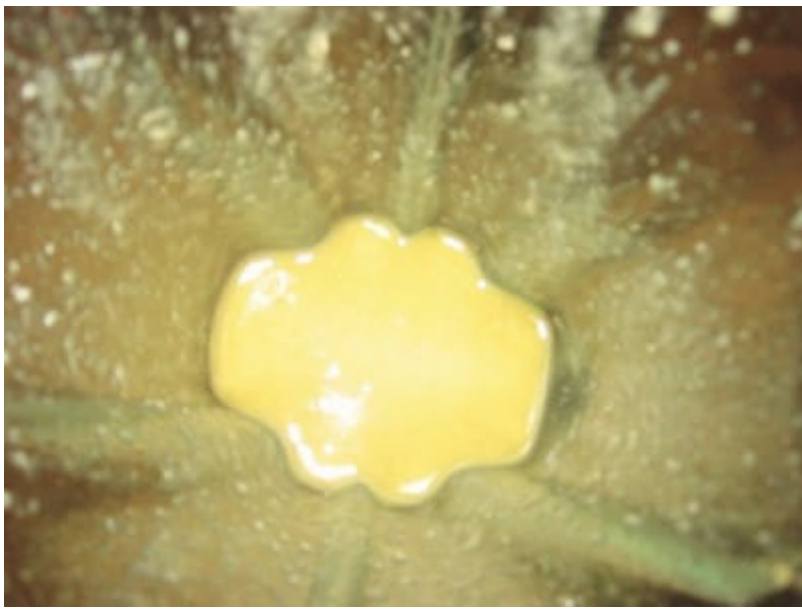


2 Pulire e lavare il basilico, metterlo su un canovaccio e lasciarlo asciugare.

Nel bicchiere del frullatore, dopo averlo lasciato una decina di minuti in frigorifero, mettere i pinoli, lo spicchio d'aglio, un pizzico di sale grosso e un bicchiere d'olio extravergine d'oliva.



3 Frullare il tutto.



4 Aggiungere, poco alla volta, le foglie di basilico e frullare.

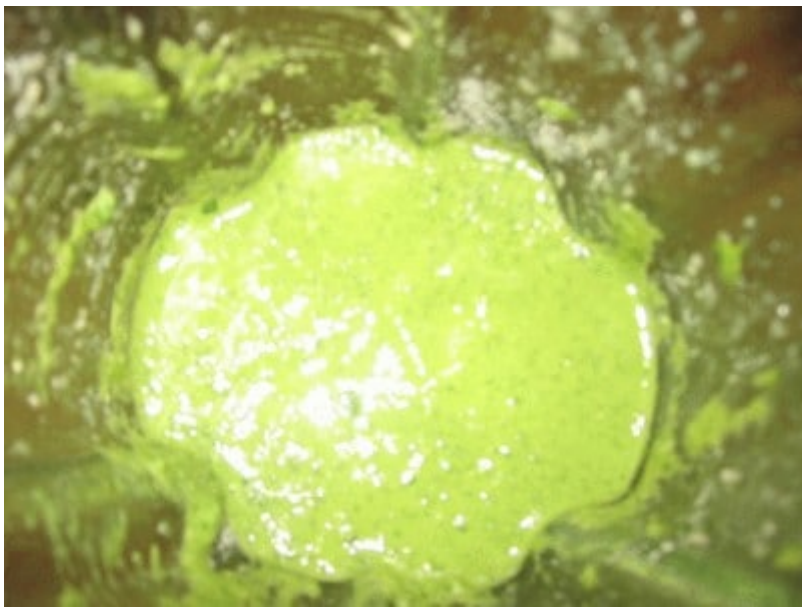






5 Usato tutto il basilico, aggiungere metà del parmigiano e aggiustare di sale.





6 Mettere nel vasetto e aggiungere il resto del parmigiano e mescolare.



7 Aggiungere un filo d'olio e chiudere!



NOTE
Si conserva per parecchi giorni in frigo oppure si può congelare.