

SALSE E SUGHI

# Pesto alla genovese fatto in casa

di: *Elena Terrile*

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

---



Il pesto di basilico è uno dei condimenti più famosi e apprezzati in Italia e all'estero, da cui derivano tante altre varianti come il [pesto di rucola](#), di zucchine o di pistacchi. Con la ricetta del pesto alla genovese fatto in casa scoprirete come prepararlo con le vostre mani per condire un semplice piatto di pasta, una bella teglia di lasagne o, perché no, per insaporire una deliziosa minestra! Gli ingredienti sono pochi ma di qualità: basilico, pinoli, aglio, olio e formaggio, sapientemente pestati in un mortaio fino ad ottenere una crema dalla consistenza rustica e dal profumo intenso. Comunque lo serviate, il pesto alla genovese fatto in casa darà ai vostri [primi piatti](#)

una marcia in più!

Provate anche queste varianti:

[Fettuccine al pesto di cime di rapa](#)

[Pasta col pesto alla trapanese](#)

[Fusilli al pesto di cavolo nero](#)

## INGREDIENTI

BASILICO DI PRÀ 2 mazzetti

AGLIO ROSSO DI VESSALICO 1 spicchio

PINOLI 25 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 25  
ml

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 30 gr

PECORINO GRATTUGIATO 20 gr

SALE GROSSO 2 gr

## PREPARAZIONE

**1** Mettete nel mortaio i pinoli e lo spicchio d'aglio sbucciato; se preferite potete privarlo dell'anima.

Schiacciate con il pestello fino a ridurli in crema.



- 2 Unite il sale nel mortaio e successivamente le foglie di basilico che avrete precedentemente lavato e asciugato.



- 3 Unite l'olio poco alla volta l'olio, continuando sempre a pestare roteando il pestello per sminuzzare il basilico.



- 4 Quando avrete ottenuto una crema piuttosto densa, unite il Parmigiano e il Pecorino grattugiati e finite di versare l'olio.

Mescolate il tutto e utilizzate il pesto come preferite.



CONSERVAZIONE

CONSIGLIO