

SALSE E SUGHI

# Pesto alla genovese fatto in casa

---

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

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

---



Possiamo affermare, senza temere una smentita, che il **pesto alla genovese** è la **salsa più famosa e conosciuta in Italia**. Pestato rigorosamente sul **mortaio di marmo**, la **ricetta del pesto alla genovese** è preparata principalmente con **basilico fresco, pinoli, aglio, formaggio Parmigiano-Reggiano o Grana Padano, olio extravergine di oliva e sale**.

Nella **nostra ricetta**, preparata per l'occasione in una cucina di Genova, abbiamo usato il **basilico di Pra'** e l'**aglio rosso di Vessalico** (vedi in fondo alla ricetta).

Il **pesto alla genovese** ha un gusto **fresco, aromatico e leggermente speziato**. La sua **semplicità**

e la **qualità degli ingredienti** utilizzati sono il **segreto del suo successo**. Segui anche tu la **nostra ricetta con passo passo fotografico** per **cucinare con le tue mani** questa **meravigliosa salsa italiana**; sentiti libero di personalizzarla, ad esempio se segui una dieta vegana puoi omettere il formaggio, o anche l'aglio se non lo digerisci.

Quando avrai il tuo bel **vasetto di pesto alla genovese fatto in casa**, puoi decidere come gustarlo, ecco qui **alcune idee di ricette con pesto** che potresti provare:

[Girelle di sfoglia con pesto e prosciutto](#)

[Pasta fredda con pesto alla genovese](#)

[Lasagne al pesto ai 4 formaggi](#)

[Pasta con melanzane cremose al pesto](#)

## INGREDIENTI

BASILICO DI PRA' 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** Per ottenere il **vero pesto alla genovese**, devi procurarti un [mortaio di marmo](#), diffida di chi ti racconta che puoi ottenere lo stesso risultato con un frullatore o un robot da cucina.

Metti nel mortaio i pinoli e lo spicchio d'aglio sbucciato; se preferisci puoi privarlo dell'anima, ovvero della parte centrale dello spicchio in modo da renderlo più digeribile. Schiaccia pinoli e aglio con il pestello fino a ridurli in crema.



- 2 Lava le foglie del basilico, asciugale tamponandole delicatamente con un panno morbido. Aggiungi il sale nel mortaio e, successivamente anche le foglie del basilico.



- 3 Unisci l'olio, poco alla volta, continuando sempre a pestare. Dai un movimento rotatorio al pestello, in questo modo le foglie del basilico si sminuzzerà diventando quasi crema.



- 4 Quando avrai ottenuto una crema piuttosto densa, unisci il Parmigiano e il Pecorino grattugiati e finisci di versare l'olio. Mescola bene il tutto per amalgamare gli ingredienti il più possibile. Il pesto è pronto!



## CONSERVAZIONE

Il pesto alla genovese fatto in casa si può conservare in frigo per 4 giorni, coperto con olio, puoi anche congelarlo in piccoli contenitori per averlo sempre a disposizione.