

SALSE E SUGHI

# Pesto alla genovese fatto in casa

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri il segreto del pesto alla genovese, un condimento tradizionale della Liguria che esalta il sapore del basilico fresco unito a ingredienti semplici e genuini. Perfetto per arricchire primi piatti e bruschette, questo pesto è un must della cucina italiana.

## INGREDIENTI PER CUCINARE IL PESTO ALLA GENOVESE

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

## COME FARE IL PESTO ALLA GENOVESE

**1** 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!



## PESTO ALLA GENOVESE: LA RICETTA TRADIZIONALE DELLA LIGURIA

Il **pesto alla genovese** è una delle salse più famose della cucina italiana, originaria della Liguria. Preparato con **basilico fresco**, **pinoli**, **aglio**, **parmigiano** o **pecorino** e **olio extravergine di oliva**, questo condimento verde brillante è noto per il suo sapore intenso e il suo aroma inconfondibile.

**Tradizionalmente pestato a mano in un mortaio**, il pesto alla genovese esalta il profumo del basilico e la dolcezza dei pinoli, creando un equilibrio perfetto tra i sapori. Ideale per condire pasta, gnocchi o arricchire **bruschette**, questa salsa è un vero e proprio tesoro della cucina italiana, semplice da preparare e ricca di gusto e tradizione.

## COME CONSERVARE IL PESTO ALLA GENOVESE

**Il pesto alla genovese fatto in casa può essere conservato in frigorifero per circa 3-5 giorni, mantenendo intatto il suo sapore fresco e aromatico.**

Per garantirne la conservazione ottimale, trasferisci il pesto in un barattolo di vetro e ricopri la superficie con un filo di olio extravergine di oliva. Questo passaggio aiuterà a preservare il colore verde brillante del basilico e a mantenere la consistenza cremosa della salsa. Se desideri conservare il pesto per un periodo più lungo, puoi congelarlo in piccoli contenitori o vaschette per cubetti di ghiaccio, scongelandolo al bisogno. Evita di riscaldarlo direttamente, poiché il calore potrebbe alterare il gusto fresco del basilico.

## CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

**Per ridurre lo spreco alimentare, puoi utilizzare il pesto alla genovese avanzato in vari modi creativi.**

Aggiungi un cucchiaio di pesto alle minestre o alle zuppe per un tocco di sapore in più, oppure usalo come condimento per insalate di [pasta fredda](#) o [insalate di riso](#).

*Se ti avanza del basilico fresco, puoi tritarlo e congelarlo in piccole porzioni, pronto per essere utilizzato in futuro. Anche i pinoli possono essere conservati in freezer per evitare che si rovinino, prolungando così la loro durata e riducendo gli sprechi.*