

SALSE E SUGHI

Pesto di prezzemolo

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

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER IL PESTO DI PREZZEMOLO

PREZZEMOLO solo le foglie - 60 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 60
gr

GRANA PADANO GRATTUGIATO 25 gr

PINOLI 25 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

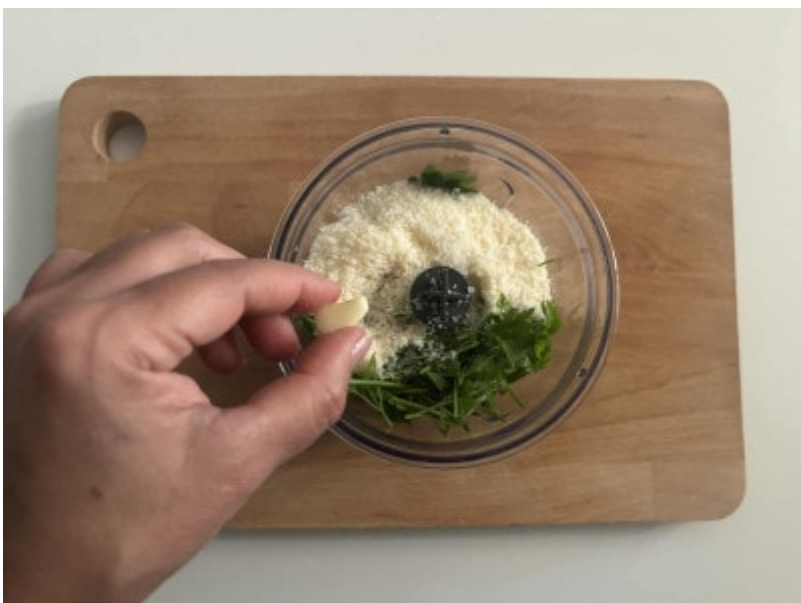
SALE 1 pizzico

Il mondo dei pesti è un universo di sapori e colori che va ben oltre la ricetta classica. Questo **pesto di prezzemolo** ne è un esempio brillante: un **condimento fresco**, economico e incredibilmente versatile, che si prepara in soli dieci minuti. Con il suo gusto erborino e leggermente pungente, è un'alternativa fantastica al più celebre [pesto alla genovese](#), al piccante [pesto di rucola](#) o al rustico [pesto di cime di rapa](#).

COME SI FA IL PESTO DI PREZZEMOLO

- 1 Per prima cosa, prepara il prezzemolo. Lavalo accuratamente e asciugalo bene. Separa le foglie dai gambi più grossi e legnosi, utilizzando solo le parti più tenere. Metti nel boccale del mixer le foglie di prezzemolo, i pinoli, il Grana Padano grattugiato, lo spicchio d'aglio e un pizzico di sale.







2 Aggiungi l'olio extravergine d'oliva. Chiudi il mixer e frulla a scatti, cioè per pochi secondi alla volta, facendo delle piccole pause. Questo trucco è fondamentale per non surriscaldare le lame e il composto, mantenendo così il colore verde brillante del prezzemolo.





3 Continua a frullare a intermittenza finché non otterrai una crema liscia e omogenea. Il tuo

pesto di prezzemolo è pronto! Puoi usarlo subito per condire la pasta o conservarlo come spiegato di seguito.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un pesto di prezzemolo perfetto, ecco i nostri trucchi.

Solo le foglie (o quasi): Usa prevalentemente le foglie del prezzemolo e solo la parte più tenera dei gambi. I gambi più grossi sono troppo fibrosi e renderebbero il pesto amaro.

Frullare a scatti: Per mantenere un colore verde brillante e non "cuocere" il prezzemolo, frulla gli ingredienti a scatti, per pochi secondi alla volta. Il calore delle lame è il nemico di tutti i pesti.

Il segreto del colore: Un piccolo trucco della nonna per un verde ancora più intenso è sbollentare il prezzemolo per 30 secondi in acqua bollente e poi passarlo subito in acqua e ghiaccio prima di frullarlo.

Non buttare i gambi! I gambi di prezzemolo scartati sono un tesoro di sapore. Usali per insaporire un brodo, un soffritto, o legalo con uno spago da cucina e usalo come un "mazzetto guarnito" per profumare zuppe e stufati.

COME SI CONSERVA IL PESTO DI PREZZEMOLO

Il pesto di prezzemolo si conserva in frigorifero per 4-5 giorni, in un vasetto di vetro con la superficie coperta da un filo d'olio. Puoi anche congelarlo, magari in piccole monoporzioni nelle vaschette per il ghiaccio.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i pesti e i condimenti veloci, ecco altre idee che potrebbero piacerti.

[Pesto alla trapanese](#): La versione siciliana, a crudo con pomodori, mandorle e basilico.

[Pesto di pomodori secchi](#): Un condimento dal sapore intenso e mediterraneo.

[Pesto di zucchine](#): Una crema delicata e versatile, perfetta per l'estate.