

SALSE E SUGHI

LIGURIA -Pesto alla Genovese

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min



INGREDIENTI

BASILICO genovese DOP - 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
Riviera Ligure DOP - 1 bicchiere
PARMIGIANO REGGIANO DOP - 6
cucchiari da tavola
PECORINO DOP Fiore Sardo - 2 cucchiari
da tavola
AGLIO 2 spicchi
PINOLI del Mediterraneo - 1 cucchiario da
tavola
SALE GROSSO 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Lavare in acqua fredda il basilico e metterlo ad asciugare su un canovaccio.
- 2 Grattugiare pecorino e parmigiano e tenere da parte.

- 3 Pestare nel mortaio due spicchi d'aglio. Aggiungere qualche chicco di sale grosso. Quando l'aglio ed il sale saranno diventati una crema, aggiungere i pinoli.
- 4 Aggiungere una parte di Basilico Genovese DOP e pestare nel mortaio con un movimento rotatorio molto delicato. Aggiungere i formaggi ed infine l'olio extravergine d'oliva Riviera Ligure DOP.

VINO CONSIGLIATO

GOLFO DEL TIGULLIO - PORTOFINO DOP