

SALSE E SUGHI

## Pesto

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

40 foglioline piccole di basilico fresco  
1 cucchiata di pecorino sardo  
4 cucchiari di formaggio grana  
1 manciata di pinoli  
olio extravergine d'oliva (ovviamente  
ligure..!)  
aglio  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Certo, la vera preparazione dovrebbe essere in mortaio, mettendoci le foglioline di basilico, i pinoli, l'aglio e il sale e schiacciando il tutto con il pestello fino ad ottenere un composto omogeneo. Poi si dovrebbe unire il formaggio e, sempre rimestando, versare poco alla volta l'olio a filo, avendo cura di far amalgamare bene il tutto.

Ma in mancanza di mortaio (o di tempo) anche il frullatore può fare la sua parte: lavare le foglie di basilico e asciugarle fra due tovaglioli senza premerle. Introdurle nel frullatore con i pinoli, un po' d'olio, aglio e sale. Frullare brevemente. Aggiungere i due formaggi e finire di frullare. Versare nella terrina e amalgamare la salsa ottenuta con il rimanente olio mescolando con il cucchiaino di legno.

Qualche istante prima di condire la pasta se si desidera un pesto meno denso, diluirlo con una cucchiata di acqua di cottura della pasta stessa.

## NOTE

Nel 1800, codificando la cucina genovese si nomina il pesto come "battuto al sapore dell'aglio" e così ne definiscono la composizione: uno spicchio d'aglio, basilico, formaggio sardo e parmigiano, grattugiati e mescolati insieme, olio d'oliva extravergine. Il nome Pesto deriva essenzialmente dall'antico metodo di preparazione di questa salsa, cioè attraverso la pestatura nel famoso mortaio rigorosamente di marmo con l'utilizzo del pestello, quest'ultimo di legno. Questo efficace metodo consente infatti alle foglie di sprigionare tutto il loro sapore. Il vecchio pestello di legno schiaccia le foglie sfibrandole, grazie al movimento rotatorio impresso dal polso di chi batte. Così "stracciato" il basilico cede tutto il suo sapore.