

Pesto genovese

Il **pesto genovese**, chiamato più comunemente pesto, è una salsa tradizionale ligure tutelata dal Consorzio del Pesto Genovese preparata con 7 ingredienti selezionati: basilico genovese DOP, olio extravergine di oliva, Parmigiano Reggiano, Pecorino sardo, pinoli, aglio, sale.

Pur delineando chiaramente gli ingredienti del **pesto genovese**, non è stata ancora codificata una ricetta con dosi esatte e una sequenza di preparazione. Ne esistono numerose versioni e varianti, anche molto differenti fra loro. Io qui ve ne propongo una, abbastanza antica e storica, da preparare come vuole tradizione con il mortaio, oppure con il frullatore.

Il **pesto genovese** va consumato a freddo, senza essere riscaldato, ed è ottimo per condire la pasta, gli gnocchi oppure utilizzato in tante fantasiose ricette, anche con la carne.

Il **pesto genovese** può essere preparato in anticipo e conservato in frigorifero fino al momento di utilizzarlo. Per evitare che annerisca, per effetto dell'ossidazione, coprirlo con uno strato d'olio e metterlo in un contenitore chiuso ermeticamente o in un vaso. Consumarlo entro un mese circa.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **155Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 50 g di basilico genovese DOP a foglia piccola
- 1 spicchio di aglio dolce, non troppo pungente
- 1 pizzico di sale grosso
- 30 g di Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi
- 20 g di Fiore sardo
- 10 g di pinoli
- 50 ml di olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

- Lavare le foglie di basilico in acqua fredda e porle ad asciugare su uno strofinaccio.
- Spellare l'aglio e grattugiare il Pecorino ed il Parmigiano.

Preparazione con il mortaio

- Mettere nel mortaio l'aglio affettato e il sale. Pestare fintanto che non avranno raggiunto la consistenza di una crema.
- Unire i pinoli e continuare a pestare fino ad amalgamarli bene ai precedenti ingredienti.
- Unire le foglie di basilico, poche per volta, continuando a pestare con movimento rotatorio, leggero ma deciso. Ruotare il pestello in modo da stracciare le foglioline rompendole contro i bordi del mortaio.
- Quando il basilico si è ben frantumato, aggiungere i formaggi e ricominciare a pestare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- A questo punto aggiungere l'olio a filo e lavorare ancora l'impasto fino ad ottenere una crema densa.

Preparazione con il frullatore

- Mettere il frullatore nel freezer per una decina di minuti in modo che le lame siano ben fredde.
- Mettere nel frullatore tutti gli ingredienti insieme e frullare a bassa velocità, facendo delle pause di tanto in tanto, in modo da non surriscaldare il pesto.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano contenuto nel pesto. Per una variante vegan prepara il pesto senza Parmigiano e Pecorino, mettendo un po' di olio in meno.

I consigli di Barbara

Per la preparazione del pesto genovese, il basilico dovrebbe essere genovese DOP. Il risultato migliore si ha con piantine giovani, a foglia piccola. I genovesi le usano quando raggiungono i 10 cm di altezza circa.

Per un pesto di un bel colore verde brillante, soprattutto se lo preparate con il frullatore, mettere l'olio in frigo per una mezz'ora a raffreddare assieme al frullatore con le se lame. Gli ingredienti freddi aiutano a contrastare l'annerimento del pesto.

Il pesto genovese si può congelare, per essere conservato più a lungo. In tal caso mantenerlo un po' più compatto mettendo meno olio, che potrà poi essere aggiunto al momento di consumarlo. Congelarlo porzionato e scongelarlo il giorno prima mettendolo nel frigo, oppure direttamente nella ciotola in cui si condirà la pasta, stemperandolo con un po' di acqua di cottura.