

Pesto alla genovese

Categoria:

Salse

Data:

05.06.2014



Ingredienti per 0.3 Liter/0.3 l al 100% (quantità netta)

80 g	Basilico, fresco 'foglie'
60 g	Pinoli
30 g	Pecorino
30 g	Parmigiano
5 g	Aglio
1 x	Condire (sale)
1.5 dl	Olio d'oliva extra vergine

Mise en place

- Pelare l'aglio
- Lavare le foglie di basilico
- Grattugiare il parmigiano e il pecorino

Preparazione

- Mixare tutti gli ingredienti insieme e regolare la consistenza con olio d'oliva extra vergine

Osservazione

- Se non viene utilizzato subito, ricoprire la salsa con dell'olio e sistemare nel frigorifero
- Per evitare i problemi di digestione che potrebbe provocare l'aglio, si consiglia di togliere il germoglio e sbianchire qualche secondo l'aglio in acqua calda prima di tritarlo/pestarlo