

il Pesto

Ingredienti per quattro persone

4 mazzi di basilico di Prà
g.30 di pinoli
3 spicchi d'aglio
una presa di sale grosso
g. 40 di parmigiano grattugiato
g. 30 di pecorino sardo grattugiato
4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure

Preparazione

togliere le foglie di basilico dalle piantine, lavarle e farle asciugare su una salvietta o carta assorbente per alimenti, senza schiacciarle.

Porre le foglie asciutte nel mortaio, aggiungere i pinoli, l'aglio mondato ed intero il sale e schiacciare - senza pestare - il tutto a lungo col pestello d'ulivo, sino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere i formaggi, e diluire con l'olio versato a filo, sempre rimestando.

Abbinamenti

Pasta: Trenette, Trofie, Corzetti, Gnocchi.
Le paste possono essere accompagnata da patate e fagiolini.

The Portofino Coast World

Scarica la pagina in formato Acrobat Pdf

