



TRADIZIONE IN CUCINA

Il pesto



PREPARAZIONE (15 MINUTI)

1. Pulite le foglie di basilico con una pezzuola umida, senza lavarle.
2. Raccogliete il basilico, il sale, i pinoli e l'aglio sbucciato nella coppa del frullatore e azionatelo fino ad avere una crema omogenea.
3. Unite il Gran Mix Ricetta al Pecorino e l'olio a filo finché la salsa sarà liscia e compatta, sempre azionando il frullatore alla minima velocità.

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

2 grossi mazzi di basilico ligure un pizzico di sale grosso 100 g di Gran Mix Ricetta al Pecorino 3 spicchi di aglio una manciata di pinoli 1 bicchiere e mezzo di olio EVO ligure

IN QUESTA RICETTA



GranMix Pecorino

L'ESPERTO CONSIGLIA

La ricetta del vero pesto genovese prevede l'uso di basilico "spigato", cioè quando è in fiore, e del mortaio. La ricetta eseguita nel frullatore è meno autentica ma altrettanto buona. Per conservare il pesto: suddividetelo in piccoli contenitori, (per esempio i vasetti ben lavati dello yogurt) coprite la superficie con olio extra vergine d'oliva, sigillate. Potete conservarlo qualche giorno in frigorifero e molto più a lungo nel congelatore. Le paste più adatte sono le trenette, gli spaghetti, le trofie o i tortelloni di magro. Al momento di usarlo non dimenticate di diluirlo con qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta e di aggiungere qualche cucchiaio di olio e di Gran Mix Ricetta Classica. Il vino consigliato per un piatto di pasta al pesto : un rosso come il Rossese di Dolceacqua morbido e vigoroso, con un leggero fondo amarognolo.