



Pesto al basilico

Tempo : 15 minuti cca.

Difficoltà : bassa



Ingredienti per 4 persone : tre manciate abbondanti di foglie di basilico (50/60 gr), 1 spicchio di aglio, 50 gr. di parmigiano reggiano, 30 gr. di pecorino sardo, 2 alici sott'olio, olio evo q.b. (cca. 80/100 ml).

Diverse sono le ricette per questa salsa che è conosciuta in tutto il mondo e che nasce dalle tradizioni della cucina ligure. Questa non è quella classica genovese che prevede rigorosamente il mortaio ed il pestello di legno nonché il sale grosso. E' una variante molto semplice e veloce da preparare con un risultato più che buono.



Inizialmente occorre lavare ed asciugare con cura il basilico. In sostituzione del sale grosso previsto dalla classica ricetta ligure utilizzeremo due acciughe sott'olio che offrono un sapore più stuzzicante.

Tagliamo poi lo spicchio d'aglio e togliamo l'anima onde evitare di penalizzare digestione e alito dei commensali.



Per velocizzare la preparazione utilizzeremo il Minipimer avendo però l'accortezza di tenere il bicchiere e il minipimer in frigorifero per almeno 15/20 minuti prima del loro utilizzo. Il basilico dovrà essere lavorato velocemente, diversamente la salsa diventerà nera. Mettiamo nel bicchiere raffreddato il basilico, i pinoli, le due acciughe e l'aglio. Aggiungiamo un po' di olio ed avviamo il minipimer per qualche secondo evitando così il surriscaldamento.



Aggiungere poi il formaggio grattugiato e riavviare il minipimer per qualche altro secondo avendo cura di verificare la consistenza della salsa e, se il caso, aggiungere ancora un filo di olio. La salsa dovrà avere una giusta consistenza evitando quindi che sia o troppo liquida od eccessivamente corposa.

Può essere conservata in frigorifero per qualche giorno una volta messa in vasetti di vetro e coperta con olio evo.