

## **Pesto alla genovese**

### **Procedimento**

- 1** lavare le foglie di basilico e asciugarlo bene su un canovaccio.
- 2** Porre in un mortaio di marmo il sale grosso e i pinoli e pestarli con un pestello di legno, unire l'aglio e continuare allo stesso modo.
- 3** Aggiungere le foglie di basilico e lavorare con un movimento rotatorio fino a rendere il composto omogeneo e dalla struttura fine.
- 4** Incorporare il formaggio lavorando con il pestello sempre allo stesso modo ed infine unire l'olio necessario ad ottenere un composto cremoso.

### **Consigli & curiosità**

- a)** Il pesto deve risultare cremoso e dal colore verde.
- b)** La quantità degli ingredienti varia a seconda delle abitudini locali, quello della riviera di Levante e leggermente diverso da quello della riviera di Ponente.
- c)** In mancanza del mortaio può essere utilizzato un frullatore (in questo caso, per ridurre il processo di ossidazione e conservare il colore verde del basilico, è consigliabile porre tutti gli ingredienti in un contenitore e frullarli a bagnomaria con acqua ghiacciata).
- d)** Aggiungere qualche foglia di prezzemolo e 50 g di patata lessa da pestare assieme al basilico.
- e)** Variante: 160 g di basilico ligure, 100 g di grana grattugiato, da 60 a 100 g di pecorino grattugiato, 60 g di pinoli, 1 spicchio d'aglio, sale grosso, 300 ml di olio ex. v. di oliva.

**Ricetta dello Chef A. Solillo**