

Pesto alla Genovese

Categoria: Sapori d'Italia - Liguria



Informazioni Generali

 Preparazione: 20 min	 Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso	 Difficoltà: Bassa

Parlando di **pesto** viene in mente subito la **Liguria**: è in questa splendida regione infatti che, con sapiente cura, nasce questa salsa che si dice addirittura sia **afrodisiaca**. Il pesto è una salsa fredda, sinonimo e simbolo di **Genovae** dell'intera **Liguria**, che da alcuni decenni è tra le salse più conosciute e diffuse nel mondo.

Le prime tracce del **pesto** le troviamo addirittura nell' **800** e da allora, la ricetta si è sempre mantenuta identica, almeno nella preparazione casalinga. Per fare il vero **pesto alla genovese** occorrono un **mortaio** di marmo e un **pestello** di legno e... **moltapazienza**.

Come ogni ricetta tradizionale, ogni famiglia ha la sua ricetta del pesto alla genovese, quella che vi proponiamo in questa ricetta è quella del Consorzio del pesto genovese.



Ingredienti

>> Aglio 2 spicchi	>> Pecorino grattugiato 2 cucchiaini (circa 30 gr)
>> Basilico 50 gr di foglie	>> Pinoli 1 cucchiaino (circa 15 grammi)
>> Olio di oliva extravergine 100 ml	>> Sale marino grosso 1 pizzico
>> Parmigiano Reggiano grattugiato 6 cucchiaini (circa 70 gr)	

Preparazione



Per preparare il **pesto alla genovese** bisogna innanzitutto precisare che le **foglie di basilico** non vengano lavate, ma pulite con un panno morbido (1), e che si tratti di **basilico ligure o Genovese**, a foglie strette (e non quello meridionale a foglie grosse, che spesso ha un aroma di menta). Mettete dunque l'aglio sbucciato nel mortaio (2) assieme a qualche grano di sale grosso (3).



cominciate a pestare (4) e quando l'aglio si sarà ridotto in crema (5), aggiungete le foglie di basilico insieme ad un pizzico di sale grosso (6), che servirà a frantumare meglio le fibre e a mantenere un bel colore verde acceso,



schiacciate, quindi, il basilico contro le pareti del mortaio ruotando il pestello da sinistra verso destra e contemporaneamente ruotate il mortaio in senso contrario (da destra verso sinistra), prendendolo per le "orecchie", ovvero le 4 sporgenze tondeggianti che caratterizzano il mortaio stesso (7), continuate così fino a quando dalle foglie di basilico non uscirà un **liquido verde brillante** (8) , a questo punto aggiungete i pinoli (9) e ricominciate a pestare per ridurre in crema.



Aggiungete i **formaggi** un po' alla volta, mescolando continuamente (10), che andranno a rendere ancora più **cremosa la salsa** , e per ultimo l'olio di oliva extravergine (11) che andrà versato a filo, mescolando sempre con il pestello. Amalgamate bene gli ingredienti fino ad ottenere una salsa omogenea (12).

Consiglio

La lavorazione del **pesto alla genovese** deve avvenire nel **minor tempo possibile** per evitare problemi di ossidazione. Nel caso voleste **usare il frullatore** è sicuramente meglio optare per le **lame in plastica** , poichè quelle in **metallo** infatti hanno il difetto di **non fare sprigionare completamente i sapori** dalle foglie rendendo il **pesto amarognolo**. Questo metodo ormai molto diffuso, consente di ottenere un pesto più emulsionato, simile ad una crema; il consiglio che si può dare è di usare il frullatore alla **velocità più bassa possibile**, e di frullare a scatti (frullate per qualche secondo poi interrompete per qualche secondo e così via), in modo da evitare **fenomeni di riscaldamento** dovuti all'attrito. Un altro accorgimento per evitare il surriscaldamento del pesto alla genovese è quello di mettere la tazza del frullatore e le lame in frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.

Curiosità



Per ottenere un ottimo pesto alla genovese, le **foglie di basilico** devono essere necessariamente **asciutte**, e non devono minimamente essere **stropicciate** , poichè la rottura delle **vescicole contenenti gli oli essenziali** poste sulla parte superiore delle foglie, provocherebbe l'**ossidazione del colore** e degli **aromi**,rendendo il pesto **verde scuro** e dall'**aroma erbaceo** .

Per la preparazione del pesto alla genovese, utilizzate dell'**olio dolce e maturo** perchè quest'ultimo, oltre a fare da solvente per le sostanze aromatiche, garantisce il perfetto amalgama, esaltando l' **aroma del basilico** ed attenuando il piccante dell' **aglio**.