

Pesto alla genovese fatto in casa

Il pesto alla genovese al mortaio... tutta un'altra cosa!

Non so voi, ma a me il **pesto** piace prepararlo al **mortaio**... lentamente, come si faceva una volta. Mi piace assaporare gli odori e gli aromi che si fondono insieme mentre energicamente gli ingredienti vengono triturati. Amo il suono del pestello che rotola sulle pareti di marmo. Ebbene si, sono un romanticone, mi piacciono le cose autentiche, quelle di una volta!

Ma bando alle ciance andiamo a vedere come si prepara il **pesto alla genovese fatto in casa**.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Dosi per: circa 4 persone

Ingredienti

1 cucchiaio di pinoli italiani

1 spicchio d'aglio

1 mazzo di basilico (circa 25-30 gr di foglie pulite)

un pizzico di sale grosso

pecorino sardo 1 cucchiaio

parmigiano 2 cucchiari

olio evo q.b. (circa 50 ml)

1. Per preparare il **pesto alla genovese** il basilico va raccolto e lavorato di mattina presto (quando è ancora fresco e non è stato intaccato dai raggi del sole). Questa è l'operazione più lunga e "rognosa" perché dobbiamo staccare foglia per foglia e poi eliminare lo stelo da ognuna di esse. **Uno dei segreti per non far annerire il pesto** è proprio questo, **lavorare gli ingredienti a freddo** (il caldo è acerrimo nemico del pesto).
2. Successivamente le foglie vanno pulite, una ad una, con un panno bagnato (personalmente preferisco non immergerle in acqua per non rovinarle).
3. Fatta questa operazione possiamo passare al mortaio. Versiamo dentro i pinoli e lo spicchio d'aglio pulito e privato dell'anima interna. Procediamo dunque a pestare con movimenti verticali dall'alto verso il basso fino a polverizzare tutti gli ingredienti. Successivamente continuiamo con movimenti rotatori fino ad ottenere una poltiglia.
4. A questo punto aggiungiamo metà delle foglie precedentemente pulite e il pizzico di sale. Sempre movimenti verticali per iniziare e poi rotatori.
5. Aggiungiamo le restanti foglie di basilico e continuiamo a pestare.
6. Aggiungiamo ora i formaggi grattugiati e l'olio extravergine d'oliva.
7. Amalgamiamo il tutto con movimenti circolari fino a raggiungere un composto denso, cremoso e uniforme di un verde brillante.
8. Il nostro **pesto alla genovese** è pronto!

Consigli: Il **pesto alla genovese** si può conservare in frigorifero per 2-3 giorni in un contenitore a chiusura ermetica, coperto con un velo d'olio.

Consigli per gli acquisti: Tagliere tondo by [LSA](#), Contenitore rotondo by [Emile Henry](#), Tovagliolo by [Allorashop](#), Barattoli in vetro by [MCM](#).





