

Gli editoriali.

Come fare il pesto in casa

Scopri la ricetta originale per fare il pesto in casa e realizzare così tante ricette gustose.

Tempo preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Facile

6 persone

Ingredienti:

- 50 foglie di basilico
- Aglio qb
- 15 gr di pinoli
- 100 ml di olio extravergine di oliva
- 70 gr di Parmigiano Reggiano
- Sale qb



Preparazione

- 1 – Lavare le foglie di basilico e poi asciugarle delicatamente con un canovaccio.
- 2 – Tagliare l'aglio a pezzetti, nella quantità desiderata.
- 3 – Mettere nel mortaio l'aglio così tagliato e un pizzico di sale e lavorarlo con il pestello, fino a ottenere una crema.
- 4 – Unire al composto i pinoli e poi le foglie di basilico un poco alla volta, continuando a lavorare con il pestello.

5 – Dopo aver mescolato bene tutti gli ingredienti, aggiungere anche l'olio e il parmigiano e continuare a lavorare con il pestello per amalgamare il tutto.

6 – Quanto il composto avrà raggiunto la consistenza di una salsa, il pesto alla genovese sarà pronto!

Come fare il pesto in casa e conservarlo

Se non si possiede un mortaio, per lavorare gli ingredienti si può anche usare il classico frullatore, cercando di non ottenere, però, una salsa troppo liquida.

Il pesto fatto in casa può essere **conservato fino a tre giorni in frigorifero**, in un barattolo o un recipiente di vetro, assicurandosi che la **superficie sia ben coperta con l'olio**. In alternativa, si può anche **congelare** per utilizzarlo in seguito.

Dopo aver preparato il tuo pesto alla genovese fatto in casa, usalo subito in qualche ricetta! Prova, ad esempio, la pasta con pesto, patate e fagiolini, oppure realizza una pasta fredda estiva con pesto e pomodorini.