

Salse e Sughi

Pesto alla Genovese

 Difficoltà:
bassa

 Preparazione:
20 min

 Dosi per:
4 persone

 Costo:
basso



Ingredienti

Aglione 1 spicchio

Sale marino grosso 1 pizzico

Olio di oliva extravergine 100 ml

Basilico 50 gr di foglie

Pecorino grattugiato 2 cucchiai (circa 30 gr)

Pinoli 1 cucchiaio (circa 15 grammi)

Parmigiano reggiano grattugiato 6 cucchiai
(circa 70 gr)

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 Genova e 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... molta pazienza.

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.

Preparazione



1



2



3

Per preparare il pesto alla genovese bisogna innanzitutto precisare che le foglie di basilico non vengano lavate, ma pulite con un panno morbido (1 -2), 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). Iniziate la preparazione del pesto ponendo l'aglio sbucciato nel mortaio (2)



4



5



6

assieme a qualche grano di sale grosso (4). 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,



7



8



9

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.



10



11



12

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).

Conservazione

Conservate il pesto appena preparato in frigorifero per 2-3 giorni in un contenitore ermetico avendo cura di ricoprire la salsa con uno strato di olio.

E' possibile congelare il pesto in piccoli vasetti per poi scongelarlo in frigorifero oppure a temperatura ambiente.

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.

Consiglio

Come le mele e le melanzane, anche il basilico si ossida, ahimè. Se non volete ritrovarvi tra le mani un pesto che, anche se buono, assomiglia al nero di seppia, dovrete usare due accorgimenti: 1. lavorarlo alla velocità della luce (l'esposizione all'ossigeno è una delle cause dell'ossidazione); 2. evitare di surriscaldarlo (le alte temperature sono l'altra). E qua dobbiamo parlare del frullatore. Se mortaio e pestello non volete neanche vederli, potete utilizzare il frullatore (se possibile, con le lame di plastica, il metallo rende le foglie amarognole): otterrete un pesto più cremoso, ma comunque buonissimo. Per evitare che si surriscaldi, potete frullare alla velocità più bassa possibile e a scatti, cioè frullate qualche secondo, interrompete e ricominciate. Altro trucco: lasciate tazza e lame in frigo un'ora prima dell'utilizzo, più gelide di così :)