





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



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)



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,



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).

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 :)