

Il pesto alla genovese

Ogni anno, quando le piantine di basilico nella terrazza e in giardino son piene di belle foglioline, arriva il momento di preparare il pesto alla genovese.

Non pretendo certo di dare la ricetta originale; solo quella che uso io:
a detta dei miei commensali è perfetta!

Il pesto, io lo preparo così.

Ingredienti:

aglio (v. nota)	spicchi	2
sale grosso (marino)	prese	2
olio EVO	ml.	100
basilico (foglie) ca.	g.	50
pecorino grattugiato	CT.	2
pinoli	CT.	1
grana grattugiato		QB.

In quest'elenco manca un ingrediente, fondamentale:
la pazienza per continuare a lavorare la salsa finché non sia perfetta!

Preparazione:

Mettere nel mortaio l'aglio a pezzetti, i pinoli e parte del sale: il sale grosso aiuta a macinare gli ingredienti nonché a mantenere il verde del basilico.

Lavorare col pestello fino a ottenere una pasta grossolana.

Aggiungere le foglie del basilico spezzettate a mano, il resto del sale e continuare a lavorare col pestello aggiungendo una parte dell'olio.

Ora aggiungere il formaggio, solo una piccola parte se il pesto andrà conservato in barattolini nel freezer.

Continuare a mescolare pestellando e ruotando il mortaio. Aggiungere via via l'olio d'oliva in modo da ottenere alla fine una salsa fluida ma densa.

Il pesto è pronto: buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Aglio: la quantità standard per l'aglio è di due spicchi ma, in caso di spicchi piccoli, tre sono leciti: e se si ama l'aglio, fondamentali!
- L'ideale è servire il pesto come condimento per trenette o trofie; cuocendo nella stessa acqua anche delle patate a pezzi e dei fagiolini. Ma anche delle penne o degli spaghetti vanno benissimo!
- Come scritto sopra, io preferisco aggiungere solo il minimo necessario di formaggio, durante la preparazione; e in ogni caso solo il pecorino. Il resto del grana, diluito con un po' d'olio, può venire aggiunto poi direttamente nella zuppiera di servizio; che andrà eventualmente decorata con alcune foglioline fresche di basilico.
- Oltre che con la pasta, il pesto è ottimo anche se spalmato su dei bei crostini!