

Il pesto veloce al frullatore, tradizione e tecnologia...

Per quanto in casa non mi manchino certo pestelli e mortai di ogni genere, materiale e misura, capita sempre la volta in cui mi manchi il tempo per preparare una buona quantità di pesto seguendo la strada certa della tradizione.

Lasciamo da parte i pestelli e i mortai, prepariamo tutti gli ingredienti e vediamo come procedere!

Ingredienti:

aglio	spicchi	3
sale grosso (marino)	g.	5
olio EVO (dal freezer, v. nota)	ml.	100
basilico (foglie) ca.	g.	100
pecorino (v. nota)	g.	50
pinoli	g.	50
grana (v. nota)	g.	70

Preparazione:

Mettere nel bicchiere del frullatore l'aglio a pezzetti, i pinoli, il sale e circa un quarto del formaggio totale.

Far partire il frullatore aggiungendo parte dell'olio per amalgamarli bene... completare col basilico spezzettato a mano e mescolare bene con una spatolina aggiungendo il resto dell'olio.

(se lo si trova più comodo, versare tutto temporaneamente in una ciotola e poi, nuovamente nel frullatore)

Far partire il frullatore e mescolare per poco più di un paio di minuti fino a ottenere una crema omogenea ma non fine.

Il nostro pesto è pronto, con l'ovvia aggiunta del resto dei formaggi grattugiati, per condire la pasta!

Oppure, suddiviso in piccoli contenitori da freezer, può essere surgelato e utilizzato al bisogno.

(chiaramente in questo caso il resto dei formaggi grattugiati andrà tralasciato e aggiunto alla salsa solo al momento dell'uso).

SUGGERIMENTI E NOTE:

Pecorino e grana: della quantità indicata (per il pesto fresco), metterne nel frullatore non più di un quinto, volendo anche a pezzetti: il resto si aggiungerà solo quando si condisce! Il resto, grattugiato, lo si aggiungerà nella zuppiera al resto del pesto prima di versarvi la pasta!

Per mantenere un bel colore vivo, conviene lasciare nel freezer per un'oretta l'olio da usare nel frullatore e toglierlo da lì solo al momento di usarlo.

Per utilizzare il pesto surgelato basta metterlo nella zuppiera e appoggiarla quindi per non più di un paio di minuti sulla pentola dove cuoce la pasta.

La ricetta classica, con mortaio e pestello, la trovate qui: [Il pesto alla genovese](#).