

PESTO GENOVESE 4

Ingredienti:

- 2 mazzetti di basilico,
- 1 spicchio d'aglio,
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
- 2 cucchiaini di pecorino grattugiato,
- mezzo bicchiere di olio d'oliva,
- 10 g. di pinoli,
- sale.

Mettete nel mortaio lo spicchio d'aglio, il basilico, un pizzico di sale, i pinoli e i due tipi di formaggio. Pestare a lungo sino ad ottenere un composto omogeneo, che diluirete con l'olio versandolo a filo.