

PESTO ALLA GENOVESE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 mazzi di basilico
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di pinoli
- 50 g di formaggio pecorino grattugiato
- 3 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- poco sale grosso

Pulire il basilico.

Metterlo nel mortaio di marmo con il sale grosso, l'aglio e i pinoli.

Pestare bene e a lungo.

Aggiungere i due formaggi.

Amalgamarli bene, diluendo a poco a poco con l'olio il composto.

Per condire aggiungere un cucchiaio d'acqua di cottura della pasta.