

## PESTO ALLA GENOVESE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 3 mazzetti di basilico
- 25 g di formaggio pecorino sardo poco piccante
- 25 g di formaggio parmigiano stagionato
- 2 spicchi di aglio
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 1 presa di sale grosso
- 25 g di pinoli (facoltativo)

Usate solo le foglioline del basilico che pesterete nel mortaio con gli spicchi d'aglio e una presa di sale.

Quando il tutto sarà ridotto a poltiglia incominciate ad aggiungere i due tipi di formaggio.

Man mano che lavorate aggiungete l'olio goccia a goccia.

Questo è il sistema classico, ma si possono aggiungere anche 25 g di pinoli e invece del mortaio usare il frullatore.

A preparazione ultimata, la salsa può essere diluita con un cucchiaino d'acqua di cottura della pasta, se deve condire quest'ultima; con un cucchiaino di brodo, se deve essere utilizzata per il minestrone.

Ideale per paste asciutte e minestrone.