

PESTO ALLA GENOVESE 4

Ingredienti per 4 persone:

- 40 foglie di basilico a foglie piccole
- 40 g di formaggio parmigiano reggiano
- 20 g di pinoli
- 1 spicchio di aglio
- 1 pizzico di sale
- olio d'oliva extra-vergine

Lavate e asciugate il basilico, grattugiate il parmigiano reggiano e metteteli nel mixer insieme allo spicchio d'aglio e a un pizzico di sale.

Frullate finché è ben tritato.

Togliete dal mixer e mettete in una ciotola.

Aggiungete del buon olio extra-vergine e amalgamate con un cucchiaio di legno.

Potete conservarlo in frigorifero, coperto con abbondante olio, anche per alcuni giorni.