

PESTO LIGURE

Ingredienti per 4 persone:

- 30 foglie di basilico appena colto
- 20 g di formaggio pecorino sardo grattugiato
- 20 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 spicchi di aglio
- 70 g di olio d'oliva ligure
- 1/2 cucchiaino di sale da cucina grossetto

Lavate accuratamente in acqua fredda corrente le foglie di basilico e fatele asciugare all'aria, stese su un telo. Mettetele nel mortaio, asciutto, unite il sale e gli spicchi d'aglio e iniziate a pestare con il pestello di legno. Non battete con il pestello, ma schiacciate con forza, senza dare colpi nel mortaio.

Unite quindi poco formaggio per volta alternando i due tipi e, quando avrete ottenuto un composto omogeneo, fate scendere l'olio d'oliva a filo mescolando con una spatola di legno fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. E' un errore togliere il pesto dal mortaio per aggiungere l'olio, infatti parte della fragranza del basilico rimane sulle pareti del mortaio; aggiungendo quindi l'olio nello stesso recipiente, questo ne assorbe tutto l'aroma (per ottenere un buon pesto è molto importante la qualità del basilico, che dovrebbe essere riccio e ligure, come la qualità dell'olio, che andrebbe sempre scelto extra-vergine).

Volendo è anche possibile preparare il pesto con l'ausilio del frullatore, che semplifica la preparazione e può dare dei risultati mediamente buoni; in questo caso si mettono l'olio, il basilico, l'aglio e il sale nel frullatore e si travasa il composto ottenuto in una terrina, dove si aggiungerà il formaggio.

Frullate per pochi minuti, evitando che il pesto divenga schiumoso.

Il pesto è una salsa fredda, ma si usa a caldo, mettendola nei minestrone o aggiungendola alla pasta asciutta, caldissima, dopo averla allungata con qualche cucchiaio d'acqua bollente.

Variante: potete aggiungere pinoli leggermente tostiti; oppure gherigli di noci e cagliata di latte.