



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pesto alla genovese



4 Persone

salse Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **un mortaio**

Ingredienti

- basilico fresco
- 1 cucchiaio di parmigiano
- 1 cucchiaio di pecorino non piccante
- pinoli
- olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- sale grosso

Preparazione Pesto alla genovese

Passo 1.

Tritate, possibilmente con un mortaio, il basilico, i pinoli e l'aglio, aggiungendo un po' di sale e, gradualmente, i formaggi.

Passo 2.

Quando avrete ottenuto un impasto, aggiungete 1/2 bicchiere d'olio e mescolate fino ad ottenere una crema.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)