



# *Le salse vegetarianane*

## PESTO GENOVESE



### *Ingredienti*

BASILICO  
.....  
3 SPICCHI DI AGLIO  
BIANCO PIACENTINO  
.....  
PARMIGIANO  
.....  
PECORINO  
.....  
OLIO D'OLIVA  
.....  
PINOLI

### *Procedimento*

- Iniziate la preparazione del pesto ponendo gli spicchi d'Aglio Bianco Piacentino sbucciati in un mortaio, assieme a qualche grano di sale grosso. Ridotto l'aglio in crema, aggiungete le foglie di basilico;
- schiacciate il basilico contro le pareti del mortaio ruotando il pestello. Continuate così fino a quando dalle foglie di basilico non uscirà un liquido verde brillante, a questo punto aggiungete i pinoli e ricominciate a pestare per ridurre in crema;
- aggiungete i formaggi un po' alla volta, mescolando continuamente, andando a rendere ancora più cremosa la salsa. Lasciate per ultimo l'olio di oliva extravergine, mescolando sempre con il pestello.