

# Pesto alla genovese

Ingredienti per 4 persone:

- .50 g di basilico
- .20 g pinoli
- .2 spicchi d'aglio
- .100 ml di olio e.v.o
- .70 g di parmigiano
- .30 g di pecorino
- .sale

Tritate in un frullatore i pinoli con l'aglio. Aggiungete il basilico lavato e asciugato, il parmigiano e il pecorino, versate l'olio a filo e il sale. Continuate a frullare. Io infine do anche una frullata con il frullatore ad immersione per rendere il pesto più fine. Versatelo in un contenitore e copritelo con l'olio.

P.S. Io di solito ne faccio in maggior quantità e lo conservo in un contenitore chiuso nel frigorifero per circa 1 settimana, aggiungendo dell'olio ogni tanto oppure in un vasetto di vetro e poi lo metto nel freezer. Così il pesto è pronto per ogni necessità.