
Pesto Genovese dal 1862

per 4 persunas

Ingredientas:

- 4 puschels basilic, sche pussaivel giuven e delicat
- 2 tschaduns nuschepls da pinias
- 50 grams chaschiel parmesan sgrattà
- 50 grams pecorino, chaschiel chaura da la Sardegna sgrattà
- 2 cons agl
- 4 tschaduns ieli d'uliva extravergine
- sal tenor gust

Lavar il basilic cun aua freida e laschar sientar el curt.

Smatgar bufatg la figlia en il murter.

Metter vitiers ils cons d'agl, ils nuschepls da pinias e smatgar vinavant enfin ch'igl è fin.

Alura metter vitiers il chaschiel sgrattà, il pecorino ed il parmesan

La pasta trusch'ins enfin che tut daventa ina bella massa. A la fin mett'ins tiers l'ieli d'uliva ed il sal e truscha bain.

L'ieli duess passar si la pasta per ca. ½ centimeter.

Tschentar en frestgera..

Consumar entaifer 10 dis il pesto genovese.

Betg emblidar da derscher suenter l'ieli d'uliva, suenter avair consumà ina part da quel.

Questa regla vala era per il pesto cumprà en butia

Il pesto gusta meglier sch'ins prenda or da frestgera el ina mes'ura avant che servir.

Bun appetit!
