



Pasta al pesto genovés

Ingredientes para 4 personas:

2 dientes de ajo

sal gorda

50 gr. de hojas de basílico

1 cucharada de piñones

100 ml. de aceite de oliva

30 gr. de pecorino rallado

70 gr. de parmesano rallado

1/2 Kg. de pasta

Tengo 3 advertencias antes de empezar a hacerlo:

1. deshecha las hojas de basílico que no estén en perfecto estado
2. no las cortes nunca con cuchillo, arranca con cuidado y quita los rabos
3. da golpes secos con el almirez, no frotes de un lado a otro.

Con estas tres cosas te aseguras un pesto verde intenso, si no puede quedarte ennegrecido.

Pon los dientes de ajo con un poco de sal gorda en el mortero.



Machácalos bien hasta tener una pasta.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Añade el basilico y otro poco de sal gorda.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Cuando esté hecho pasta, añade los piñones.



Cuando estén incorporados añade el queso.

(Yo cuando lo comemos con pasta le pongo solo el pecorino y el parmesano lo sirvo aparte, pero depende del gusto de cada uno).



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Incorpora poco a poco el aceite moviendo el almirez, ahora ya no hay que machacar, solo incorporar suavemente.





Cuece la pasta, mezcla con el pesto y sirve.

