

Pesto di Clara

Ingredienti:

Un bel mazzo di basilico
del pecorino di media stagionatura
Parmigiano reggiano
1 etto di pinoli
olio d'oliva

Preparazione

Munirsi di un pestello di marmo ,(perché dovendo pigiare il basilico non si scalda). Lavare il basilico, solo la foglia senza gambo, molto bene e poi scolarlo il più possibile, anzi quando è centrifugato passarlo ancora nello strofinaccio da cucina perché sia ben asciutto.

Mettere nel pestello il basilico con un cucchiaino scarso di sale grosso e 2 spicchi di aglio di cui è stato tolto il germoglio interno, cominciare a pestare, dopo 7 minuti aggiungere una bella manciata di pinoli (1 etto circa) e continuare a pestare a lungo fino a che l'impasto è tutto schiacciato, soprattutto i pinoli e l'aglio (anche mezz'ora).Grattugiare il parmigiano e il pecorino una bella manciata di ciascuno, metterli nel pestello e con un cucchiaino mescolare e integrare con il resto del pesto, pestare ancora per 5 minuti affinché sia tutto ben amalgamato. Mettere il pesto in un recipiente capace e aggiungere l'olio finché l'impasto sia ammorbidito con la consistenza di un pesto finito, pronto per essere invasato. Una volta nei vasetti controllare che il ripieno venga messo a un centimetro dalla chiusura perché si dovrà aggiungere un pò di olio prima di chiudere il vasetto e metterli nel frizeer.