Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

PESTO ALLA GENOVESE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi
Grattugiato fresco

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 50 gr basilico genovese DOP
- 115 ml olio extravergine d’oliva
- 90 gr Parmigiano Reggiano
- 30 gr pecorino DOP
- 2 spicchi d’aglio
- 15 gr pinoli
- sale q.b.

DESCRIZIONE

Preparazione: 5 minuti.

In un mortaio inserire aglio, pinoli, basilico genovese DOP, Parmigiano Reggiano grattugiato, pecorino DOP e olio extravergine d’oliva, tritando e mescolando ogni volta che si aggiunge un nuovo ingrediente.
Il pesto è un ottimo prodotto fresco che può avere utilizzo in molti piatti, come ad esempio le trofie o per preparare deliziose bruschette.