



LE RICETTE PARMAREGGIO

PESTO ALLA GENOVESE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

INGREDIENTI

(x4 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 Descrizione ricetta: 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.