

Pesto alla genovese

Ingredienti :

OLIO D'OLIVA	500 ML	SPICCHI D'AGLIO	2
FOGLIE DI BASILICO	200 GR	SUCCO DI LIMONE	1
PINOLI	100 GR	GRANA GRATTOGIATO	150 GR
SALE, PEPE			



	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
	Grana grattugiato	150 gr						
1	Spicchi d'aglio Sale Pepe Pinoli	2 - - 100 gr	Inserire nella vasca	-	3500 giri/min	20 sec	Aperto	
2	Olio d'oliva Succo di limone	500 ml 1	Versare nella vasca	-	3500 giri/min	15 sec	Chiuso	
3	Foglie di basilico	200 gr	Incorporare	-	Turbo	10 - 15 sec		Lavare e asciugare le foglie di basilico prima d'incorporarle nella preparazione
4				-				Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete variare le qualità di basilico per modificarne il gusto. Dopo aver aggiunto le foglie di basilico alla preparazione, potete ridurre in crema il pesto con il pulsante impulsi a 4500 giri/min oppure potete ottenere un pesto più grossolano con solamente 2, 3 impulsi. Il basilico si aggiunge alla fine della preparazione per poter conservare più a lungo il colore verde delle foglie.