

# Le Secret du Pesto Génois Authentique

---

## Les ingrédients essentiels

- 50 grammes de basilic genovese DOP (feuilles petites, jeunes et fraîches)
- 1 spicchio d'aglio pour 30 feuilles de basilic
- 100ml d'huile extravergine d'olive (Riviera Ligure DOP ou régions contiguës)
- 6 cuillerées à soupe de Parmigiano Reggiano DOP stagionné
- 2 cuillerées à soupe de Pecorino DOP (Fiore Sardo)
- 1 cuillerée à soupe de pinoli (Pinus pinea méditerranéen)
- Quelques grains de sel marin grossier (idéalement des salines de Trapani)

## Préparation et matériel requis

- Utiliser impérativement un mortier en marbre et un pilon en bois pour préserver les huiles essentielles.
- Laver le basilic à l'eau froide et le sécher délicatement sur un torchon sans l'essorer pour éviter le noircissement.
- Travailler à température ambiante et réaliser la recette rapidement pour limiter l'oxydation.
- Écraser d'abord l'ail avec le sel jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

## La méthode traditionnelle étape par étape

- Ajouter progressivement les feuilles de basilic à la crème d'ail et sel.
- Effectuer des mouvements rotatoires lents et prolongés pour étirer (stracciare) les feuilles sans les trancher.
- Incorporer les pinoli dès que le basilic commence à libérer un liquide vert brillant.
- Ajouter les fromages râpés en continuant le mouvement rotatoire.
- Verser l'huile extravergine d'olive goutte à goutte (a goccia) en mélangeant constamment.
- Diluer avec quelques cuillerées d'eau de cuisson des pâtes au moment de servir si la sauce est trop compacte.

## Conseils de conservation

- Transférer le pesto dans un bocal en verre propre.
- Couvrir la surface d'un film d'huile pour protéger le mélange de l'oxydation.
- Le pesto peut être surgelé pour une conservation prolongée.