

Non solo al basilico, il pesto in cinque ricette gustose da fare a casa

Autore: Manuela Zanni

Data: 16 Marzo 2021

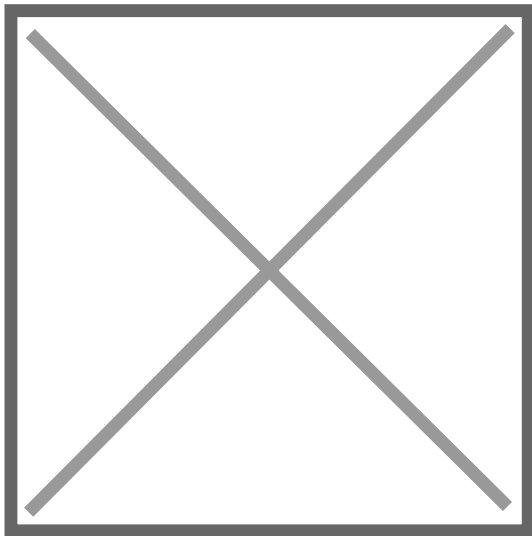


Fare il pesto in casa è un'attività da cui si ricava grande soddisfazione. Per questo motivo di seguito vi proponiamo alcune ricette alternative al classico pesto di basilico in modo da poter dare sfogo alla vostra fantasia in cucina e preparare gustosi condimenti per pasta, pizza e bruschette.





Pesto genovese (pesto al basilico)



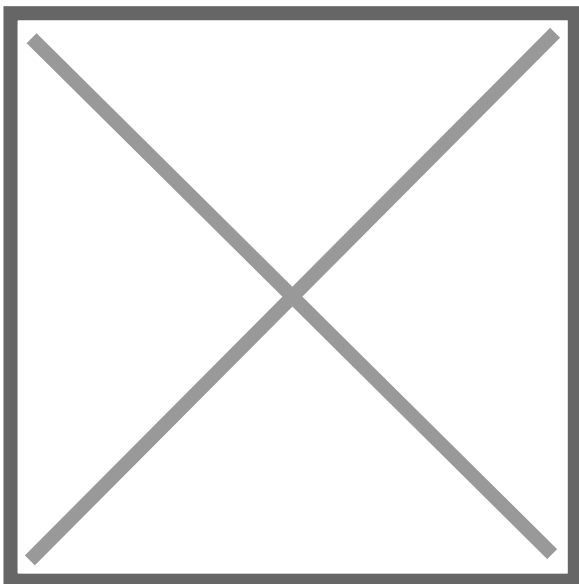
Ingredienti:

- 100 gr. foglie di basilico rigorosamente liguri
- 40 gr. pinoli
- 100 gr. parmigiano grattugiato (o grana padano)
- 20 gr. pecorino sardo
- 100 gr. olio extravergine d'oliva delle riviera ligure
- 1 o 2 spicchi di aglio
- 6 gr sale grosso marino

Mettete nel mortaio (possibilmente in marmo con pestello di legno) l'aglio e il sale. Lavate e asciugate delicatamente le foglie di basilico e poi unitele nel mortaio, amalgamando in senso rotatorio, lentamente, senza violenza. Poi aggiungete il formaggio e i pinoli e, infine, l'olio goccia a goccia. Conservatelo in vasetti di vetro ben puliti e lasciatelo riposare almeno un paio d'ora coperto da un foglio di carta oleata. Quando l'olio sarà salito in superficie chiudete il barattolo. Se è il caso, aggiungete altro olio fino a coprire completamente il pesto. In questo modo, il vostro pesto potrà conservarsi a lungo in frigo. Se decidete di prepararne un po' in più, potete anche congelarlo e tirarlo fuori all'occorrenza.

Chiaramente, se non avete a disposizione un mortaio, l'alternativa pratica e veloce è l'uso del mixer o del frullatore ad immersione. Questo farà storcere il naso ai cultori della tradizione ligure, perché il risultato non è lo stesso. Ma se non avete a disposizione lo strumento giusto e non avete molto tempo a disposizione, potete ricorrere al vostro elettrodomestico, avendo cura di spegnere e riaccendere l'apparecchio per pochi secondi alla volta, per evitare di *bruciare* le foglie. Il pesto che otterrete non sarà propriamente quello della trazione, ma sarà comunque buono e genuino.

Pesto trapanese

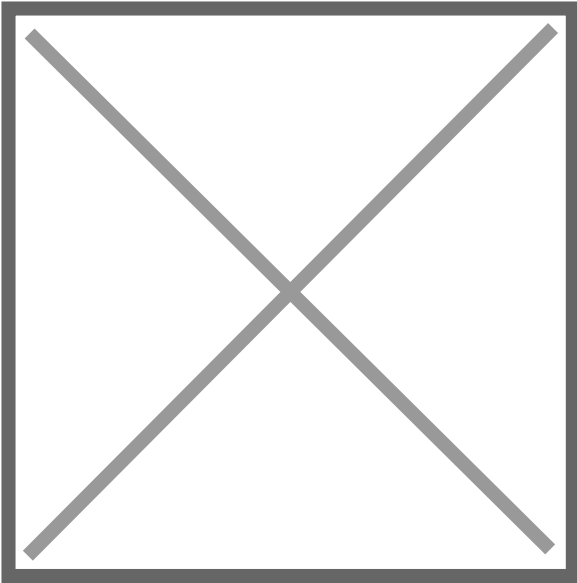


Ingredienti:

8 pomodorini ciliegia
50 g di mandorle pelate
50 g di pecorino stagionato
un mazzetto di basilico
olio
sale
pepe
1 spicchio d'aglio rosso

Lavate i pomodorini e incideteli a croce per poi calarli in acqua bollente per un minuto. Rimuovete la buccia e i semi. Intanto sbucciate e tagliate l'aglio, lavate e asciugate delicatamente il basilico. Riunite tutti gli ingredienti nel mixer, o, ancora meglio, nel mortaio, insieme a sale, pepe e formaggio, fino ad ottenere una salsa omogenea. Usatelo per condire la pasta, focacce o bruschette e conservatelo in frigo per qualche giorno coperto da olio.

Pesto di pomodori secchi



Ingredienti:

300 pomodori secchi (non quelli sottolio)

1 cucchiaino colmo di origano

1 cucchiaio di capperi

Peperoncino

Prezzemolo un ciuffo

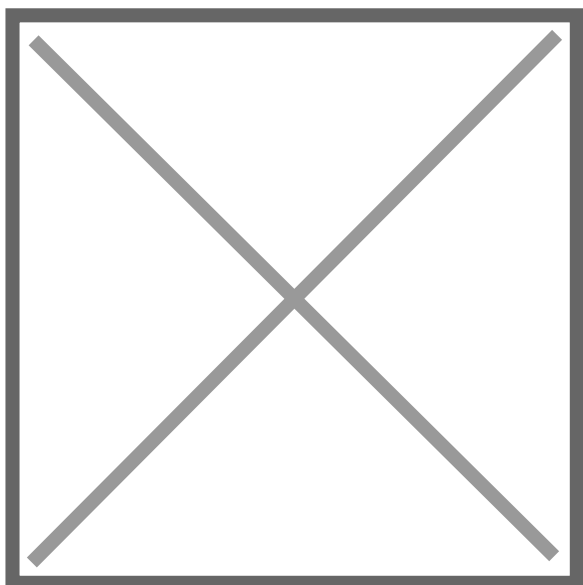
Basilico

50 pinoli

Olio d'oliva

Sciacquate e asciugate i pomodori, metteteli in una pentola con acqua bollente insieme a 70 ml di aceto. Lasciateli sbollentare per 5 minuti, dopodiché scolateli e asciugateli. Fate tostare i pinoli in una padella. Ponete nel mixer i pomodori insieme ai capperi, al prezzemolo, peperoncino, basilico e olio. Aggiungere infine i pinoli tostati e, se necessario, altro olio. Conservare in barattoli sterilizzati, avendo cura di coprire sempre con abbondante olio.

Pesto di barbabietole rosse

**Ingredienti:**

400 g di barbabietole rosse(già cotte e pelate)

150 ml di panna fresca liquida

50 g di pinoli

50 gr di parmigiano reggiano grattugiato

130 ml di olio

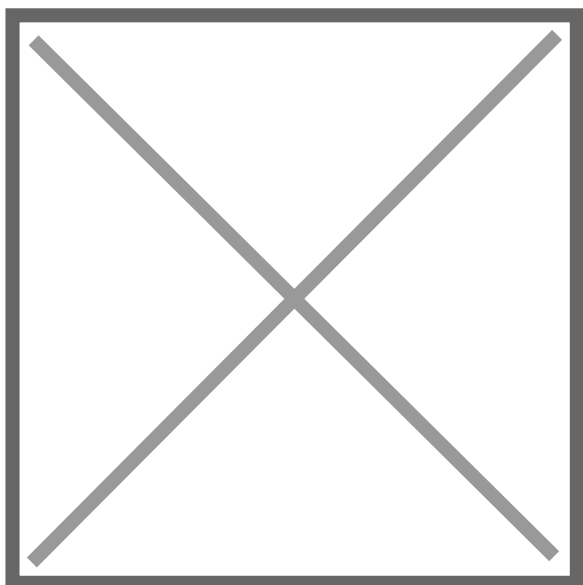
il succo di 1 limone

6-7 foglioline di basilico

3 rametti di timo tritato

Tagliate a dadini le barbabietole precedentemente pelate e cotte, mettetele nel mixer insieme ai pinoli e all'olio e frullate per pochi secondi. Unite il basilico e il parmigiano e frullate ancora per pochi istanti. Trasferite la crema omogenea in un contenitore dal bordo alto e unite la panna. Con il frullatore ad immersione otterrete una crema densa. Unite, infine, il succo del limone filtrato bene e mescolate il tutto profumando con il timo. Conservatelo in frigo per 2-3 giorni al massimo oppure congelatelo. Per **realizzare un pesto più leggero** potete sostituire lo yogurt alla panna.

Pesto alle noci

**Ingredienti:**

80 g di noci sgusciate

20 g di pinoli

60 g di grana grattugiato

1 cucchiaio d'olio

2 cucchiai di latte

1 cucchiaio raso di pan grattato

1/2 spicchio d'aglio

sale

pepe

Passate al mixer le noci e i pinoli, facendoli frullare ad impulsi per qualche minuto. Questo eviterà la fuoriuscita del loro stesso olio. Aggiungete il latte, il sale e il pepe e amalgamate bene.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/tipi-di-pesto-5-ricette-gustose-da-fare-a-casa/>

Generato il 19/04/2025