



Bimby: Pesto alla genovese - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti

80 gr. Basilico lavato e asciugato, 50 gr. parmigiano, 30 gr. pecorino, 30 gr. pinoli, 1 spicchio d'aglio, 15 cl. Olio evo, sale

Preparazione

Inserisci nel boccale il parmigiano, il pecorino, i pinoli e l'aglio: 30 secondi a velocità turbo. Raccogli il trito con la spatola e unisci il basilico, l'olio e il sale 20 secondi a velocità 4 e 20 secondi a velocità 8. Serve per condire trenette, gnocchi, lasagne. Consigli: se vuoi renderlo più fluido aggiungi 1 cucchiaio di acqua di cottura della pasta.

eCucinando.it