



IL PESTO

Il pesto è un alimento molto semplice, ma può essere molto complesso. Il suo nome, che può essere tradotto anche in cosa.

La confezione di questo prodotto è molto importante. Per farci pubblicità, infatti, i marchi più famosi, come il marchio Barilla, che si può trovare in ogni supermercato, e provate a un dispendio energetico.



Il pesto confezionato contiene, oltre al rosmarino e al basilico, che sono le componenti principali, anche il sale e il pepe. Il pesto, quindi, è un condimento molto versatile, che può essere usato in molte occasioni.



Il pesto della papina è, in realtà, un pesto industriale, che viene confezionato e distribuito in bottiglie, in modo da poterlo trovare in ogni supermercato. Il pesto, infatti, è un prodotto molto versatile, che può essere usato in molte occasioni.



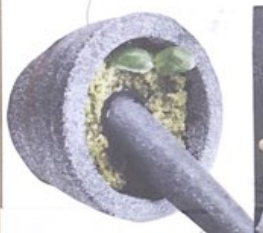
Barilla

Per preparare il pesto alla genovese bisogna, innanzitutto, procurarsi tutti gli ingredienti necessari.

- basilico (meglio se coltivato in giardino)
- olio extravergine d'oliva
- pecorino (meglio se DOP)
- pinoli
- sale marino

È preferibile usare il basilico che è stato coltivato in giardino, e non quello che è stato coltivato in serra. Il pesto, infatti, è un prodotto molto versatile, che può essere usato in molte occasioni.

Mortello



pestello



FASI DI PREPARAZIONE
1. Porre il basilico, gli spinaci, il rosmarino e il pepe in un mortaio e pestare fino a ottenere una crema.
2. Aggiungere le foglie di basilico e le foglie di rosmarino e pestare fino a ottenere una crema.
3. Aggiungere il pecorino e il sale e pestare fino a ottenere una crema.
4. Aggiungere l'olio e pestare fino a ottenere una crema.
5. Aggiungere il rosmarino e il pepe e pestare fino a ottenere una crema.
6. Aggiungere il basilico e il sale e pestare fino a ottenere una crema.
7. Versare il pesto in un contenitore e conservarlo in frigorifero.

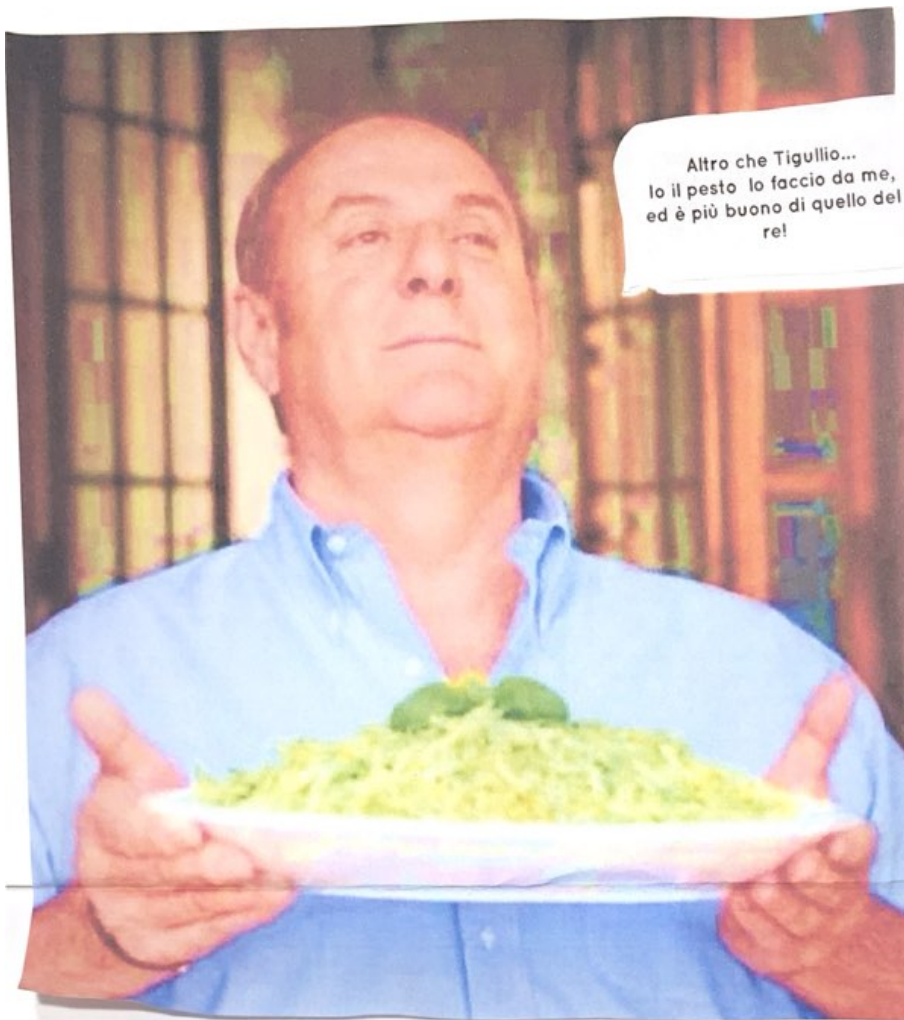
PERCHÉ TUTTA QUESTA FATICA?
• Perché il pesto non è solo un condimento, ma è un alimento molto versatile, che può essere usato in molte occasioni.
• Perché il pesto è un prodotto molto versatile, che può essere usato in molte occasioni.
• Perché il pesto è un prodotto molto versatile, che può essere usato in molte occasioni.



Avete che l'idea di un pesto fatto in casa è più buona di quella del pesto?

Il consumo di pesto, non solo in Italia, ma in tutto il mondo, è in costante crescita. Il pesto, infatti, è un prodotto molto versatile, che può essere usato in molte occasioni.





Altro che Tigullio...
Io il pesto lo faccio da me,
ed è più buono di quello del
re!

**IL PESTO FATTO IN CASA È
IL MIGLIORE,
SOPRATTUTTO SE FATTO
COL CUORE.**



**SOLO POCCHI
INGREDIENTI, 100%
ITALIANI, E
D'AVVERO SANI.**