

LEARN WITH #GUSTO



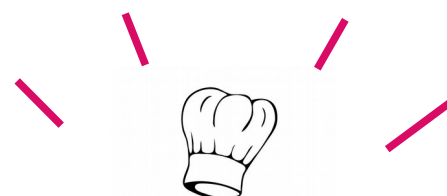
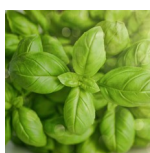
Se sentite nominare la parola pesto, siamo certi che la prima cosa che vi verrà in mente è un delizioso piatto di pasta al pesto, magari delle linguine, tipica ricetta originaria della Liguria, la regione dove ha avuto origine questo condimento tanto amato e ormai conosciuto in tutto il mondo.

Però, se a **pesto** uniamo la parola **buio** ne verrà fuori un'espressione italiana usata per indicare **l'assoluta mancanza di luce e l'impossibilità di riuscire a vedere qualcosa**. In questo caso la parola **pesto** prende il significato di **profondo, totale**.

Ma accendiamo la luce della cucina e dedichiamoci al gusto. Oggi impareremo una nuova variante del pesto alla genovese, più economica e veloce dell'originale, ma altrettanto deliziosa. Andiamo a scoprire insieme come si fa.

INGREDIENTI:

- 80 g di foglie di basilico
- 80 g di parmigiano
- 50 g di mandorle spellate
- 150 g olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- Sale q.b.



PREPARAZIONE:

Mettete le mandorle in un mixer e tritatele.
Poi prendete le foglie di basilico e pulitele con un panno morbido. Successivamente, aggiungete il basilico alle mandorle insieme al parmigiano, l'olio di oliva e il sale e se vi piace, uno spicchio d'aglio per dare più sapore.
Continuate a tritare il composto fino ad ottenere una crema omogenea.
Ed eccolo qua! Il vostro pesto è pronto per condire un piatto fumante di pasta o metterlo in un barattolo e conservarlo in frigo per quando vi andrà.

GUSTO è un programma di Lingua&Cultura FULL IMMERSION
Subscribe now <https://bit.ly/30Fq48d>