

Pesto modenese

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.

Il **pesto alla modenese** (Nella zona est dell'appennino anche noto come **cunza**) è un condimento tipico della cucina della Provincia di Modena.

Indice

- Utilizzo
- Dosi e preparazione
- Collegamenti esterni
- Voci correlate

Utilizzo Il pesto modenese, unito ad una spolverata di parmigiano reggiano, viene utilizzato essenzialmente per la farcitura delle tipiche crescentine (o tigelle) montanare, nonché dei borlenghi. Grazie al calore della crescentina il lardo del pesto si scioglie, e sprigiona tutti gli oli essenziali del rosmarino.

Eventualmente il pesto può essere utilizzato anche in abbinamento ad altre specialità emiliano-romagnole, come ad esempio le piadine.

Dosi e preparazione È una salsa cruda, prodotta con lardo suino, rosmarino ed aglio. Per 250 grammi di lardo, sono sufficienti 2 spicchi d'aglio e due rametti di rosmarino. Per comodità viene spesso preparato col frullatore, che tende però a creare un'unica amalgama. La cosa migliore è invece lavorare le foglie del rosmarino e gli spicchi d'aglio a lungo con la mezzaluna, fino ad ottenere un trito fine. A questo punto mescolarlo col lardo accuratamente, amalgamando bene.

La tradizione vuole che la **cunza**, ossia la versione del pesto utilizzata per i borlenghi, veda l'aggiunta agli ingredienti normali anche di 250 grammi di pancetta, eventualmente un po' di salsiccia, ed altri 4 spicchi d'aglio.

Collegamenti esterni Prodotti tipici della cucina modenese (<http://www.traditionalfood.it/index.asp>)

- Ricette di Pesto e Cunza (<http://www.roccamalatina.com/cunza.htm>)

Voci correlate Cucina emiliana

- Borlengo
- Crescentina modenese

Pesto modenese



Origini

Luogo d'origine █ █ Italia

Regione Emilia-Romagna

Zona di produzione Provincia di Modena

Dettagli

Categoria condimento

Riconoscimento P.A.T.

 **Portale Cucina**

 **Portale Emilia**

Categorie: Condimenti | Cucina italiana | Prodotti agroalimentari tradizionali dell'Emilia-Romagna | Cucina dell'Emilia-Romagna | Salse | [altre]

- Ultima modifica per la pagina: 11:38, 31 mag 2011.
- Il testo è disponibile secondo la licenza Creative Commons Attribuzione-Condividi allo stesso modo; possono applicarsi condizioni ulteriori. Vedi le condizioni d'uso per i dettagli. Wikipedia® è un marchio registrato della Wikimedia Foundation, Inc.