

Pesto modenese

Ricette: salse

INFORMAZIONI

- 10 persone
- 222 Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 2 spicchi d'aglio
- 2 rametti di rosmarino
- 250 g di lardo

PREPARAZIONE

- Sbucciare gli spicchi d'aglio e ridurli e pezzettini.
- Lavare il rosmarino e ricavarne solo le foglie, scartando il ramo.
- Mettere aglio e rosmarino su un tagliere e lavorarli a lungo con la mezzaluna, fino ad ottenere un trito estremamente fine. A tratti schiacciare il composto con il piatto della lama, per frantumare meglio l'aglio che altrimenti tende a rimanere un po' più grosso.
- Mescolare il trito al lardo accuratamente, amalgamando bene.
- Coprire con pellicola da cucina e conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.



STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni.

AUTORE

Realizzata da Barbara Farinelli.

NOTE

- Il pesto modenese viene principalmente utilizzato per la farcitura delle tipiche tigelle montanare, specialità anch'essa modenese.
- La tigella, servita molto calda, viene tagliata in due e farcita con pesto e Parmigiano Reggiano grattugiato. Chiusa immediatamente e mangiata dopo appena un minuto è squisita: il lardo del pesto si scioglie grazie al calore della tigella e sprigiona tutti gli oli essenziali del rosmarino.
- Il pesto può essere utilizzato anche per la farcitura di altre specialità Emiliano-Romagnole, come ad esempio le piadine, ottime con pesto, prosciutto crudo e scaglie di Parmigiano.
- In frigorifero può essere conservato, ben coperto con pellicola da cucina, per una settimana.

www.lospicchiodaglio.it