



DIFICULTAD



TIEMPO

20 minutos

WEB

giuseppino.com

ENLACE AL VÍDEO

[Tonino, la salsa y un camión de pan](#)

LOS TRUCOS DE TONINO

- Si no te gustan los piñones, puedes cambiarlos por avellanas o almendras y darle un toque distinto al pesto.
- La clave de esta salsa es la paciencia, ir mezclando todo poco a poco y que se vaya ligando.

PESTO A LA GENOVESA

INGREDIENTES

- 1 diente de ajo y una pizca de sal
- 2 cucharadas de piñones
- 1 cucharada de queso pecorino (oveja) rallado
- 1 cucharada de queso parmesano rallado
- Aceite de oliva virgen extra
- 5 hojas de albahaca fresca

ELABORACIÓN

- En un bol o mortero, añadimos la albahaca picada, limpia y seca, con los piñones y el ajo picado. Mezclamos sin aplastar poco a poco.
- Cuando este bien mezclado, agregamos los quesos y una pizca de sal.
- Seguimos revolviendo con movimientos envolventes para que todo se mezcle bien.
- Vamos ligando con el aceite poco a poco hasta conseguir una masa homogénea y no demasiado líquida.