

热南亚 PESTO 的制作方式以及它所需要的配料

- 4 把 (60 - 70 克, 叶子) **BASILICO GENOVESE D.O.P** 由此地生长的 **BASILICO** 有它特有的香味和味道
- 30 G 松仁
- 45 - 60 G 磨成粉状陈年的 **PARMIGIANO REGGIANO** 奶酪
- 20 - 40 G 磨成粉状的撒丁岛产的羊奶奶酪 **FIORE SARDO**
- 1 - 2 瓣 **IMPERIA** 出产的大蒜 **VESSALICO**
- 10 G 粗盐
- 60 - 80 滴纯橄榄油 **RIVIERA LIGURE D.O.P** 甜甜的带有水果味, 使 **BASILICO** 和佐料的味道更浓

制作

大理石质地的研钵和木制的捣槌是制作 **PESTO GENOVESE** 的最基本的工具。

用冷水清洗 **BASILICO** 叶子, 放平整叶子用布吸干上面的水渍。

用研钵捣碎松仁和大蒜。

当松仁和大蒜被捣成糊状时加入一些粗盐和 **BASILICO** 叶子。

BASILICO 的叶子贴在研钵的内壁上用木制的捣槌轻轻的来回的转动。

当从 **BASILICO** 叶子流出绿色的汁液时, 加入 **PARMIGIANO REGGIANO** 奶酪和 **FIORE SARDO** 奶酪。

倒入一些纯橄榄油 **RIVIERA LIGURE D.O.P** 它的作用是使各种佐料能够和的混合在一起。

制作时间的长短以使佐料不被氧化为适。

这并不是唯一的制作 **PESTO GENOVESE** 的方法。在 **LIGURIA** 每个人都有自己的秘方, 所以你们不可能找到同样的 **PESTO**。