

## وصفة صلصة البستو الجنوفيزي المعمولة بالهاون لمسابقة بطولة العالم

- ضمة بازيليكو عدد (4)، (60-70 غم من اوراق البازيليكو الجنوفيزي) الريحان الجنوفيزي (تسمية محمية الاصل) ذو الرائحة المميزة و الطعم المضمون.
- 30 غم من الصنوبر.
- 45-60 غم من جبن البارمجاتو ريجاتو المعتق المبروش.
- 20-40 غم من جبن فيوره ساردو المبروش (جبن الغنم من جزيرة سردينيا).
- 1-2 فص ثوم من مدينة فيناليكو (محافظة امبيريا).
- 10 غم من ملح الطعم الخشن.
- 60-80 سم<sup>3</sup> من زيت الزيتون النقي من منطقة ساحل ليغوريا (تسمية محمية الاصل)، الحلو الطازج و الذي يبرز طعم الريحان و التوابل.

### طريقة التحضير.

إن الهاون من الرخام و يد الهاون الخشبية هي الادوات التقليدية المستخدمة في تحضير صلصة البستو الجنوفيزي.

يجب غسل أوراق الريحان (البازيليكو) في الماء البارد و وضعها في شاشة و تركها لتتشف من دون ضغطها أو عصرها.

يسحن فص الثوم مع الصنوبر في الهاون. و عندما يتحول الى قشطة، قم بملء الهاون ببعض الملح و اوراق الريحان (البازيليكو).

قم بهرس الريحان (البازيليكو) بشكل ناعم و بحركة دائرية على جوانب الهاون. قم بإعادة العملية.

عندما يخرج الريحان (البازيليكو) سائل اخضر اللون لامع، قم باضافة الجبن، البارمجاتو ريجاتو و جبن فيوره ساردو.

اضف و بشكل تدريجي، زيت الزيتون النقي من منطقة ساحل ليغوريا (تسمية محمية الاصل)، و المثالي للدمج مع جميع المكونات دون الطغيان على طعمها. يجب الانتهاء من هذه العملية بشكل سريع و بأقل وقت ممكن من أجل تجنب مشكلة تأكسد الزيت.

ان الطريقة المذكورة ليست الوحيدة. لكل شخص في جنوه و مقاطعة ليغوريا أسرارته في عمل الصلصة: لن تجد أبدا نوعين متماثلين من صلصة البستو!