

# sale & pepe

MARZO 2012 - € 3,50

MONDADORI



Rocher  
al fondente  
pag. 84

## 25 anni con voi

dalle nostre esperte **MAGNIFICHE TORTE** di compleanno, abbinamenti sfiziosi per **PIZZE CREATIVE**, piatti rustici e chic con i **CARCIOFI** e molto altro ancora...

# Alla ricerca del pesto perduto

PROFUMO FRESCO E AROMA INCONFONDIBILE NE HANNO DECRETATO LA FAMA IN TUTTO IL MONDO. MA PER TROVARE QUELLO AUTENTICO, FATTO NEL MORTAIO CON 7 INGREDIENTI ECCELLENTI, SI VA A GENOVA, SUA CITTÀ D'ORIGINE

Testo di Paola Mancuso, ricette di Claudia Compagni, foto di Alkèmia, stylist Stefania Aledi



Lasagne arricchite



Qui accanto, la coltivazione di Basilico genovese Dop a Genova Pra'. In basso, i concorrenti della passata edizione del Campionato mondiale di pesto genovese (a Genova) e uno stand della sagra Profummo de baxaicò (a Pra').



La freschezza del basilico esaltata dall'aroma dell'aglio, a sua volta attenuato dalla dolcezza dei pinoli e del parmigiano reggiano. Alla quale fa da contrappunto il tocco di sapidità dato dal pecorino e dal sale marino. Il tutto avvolto da un olio extravergine dolce e fruttato, che regala morbidezza a questo perfetto amalgama di sapori. L'unicità del pesto genovese è tutta nello straordinario gioco di equilibri di questi sette ingredienti, come vuole la ricetta ufficiale della salsa fredda più diffusa nel mondo occidentale. E anche tra le più imitate. Ma è in Liguria che si coltiva il "top" del suo ingrediente di base, il pregiato basilico genovese Dop. Ed è qui che viene prodotto l'extravergine più vocato ad esaltarlo, il Riviera ligure Dop. Come è squisitamente ligure l'arte di preparare salse al mortaio, da quella di noci all'agliata. Per assistere alla preparazione del pesto genovese tradizionale, lavorato con pestello in legno e mortaio di marmo, si va a Genova, sua città d'origine,

> segue a pag. 109

## LA RICETTA TRADIZIONALE

Lavate e asciugate 70 g di basilico. Pestate 1 spicchio d'aglio sbucciato nel mortaio con 30 g di pinoli, poi aggiungete 10 g di sale grosso e il basilico, pestandolo con un movimento circolare sulle pareti. Quando inizia a rilasciare un liquido verde, aggiungete 60 g di parmigiano reggiano e 40 di pecorino. Sempre facendo ruotare il pestello, versate a filo 80 cc di olio extravergine. Terminate nel minor tempo possibile.

## I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

### CREUZA DE MA'

Via Val Lerone 21/15, Arenzano (Ge), tel. 010 9823189  
Laboratorio specializzato. Il "top" del pesto è il N.5 Foglie di Pra', con 4 ingredienti Dop.

### IL PESTO DI PRA'

Salita Ascherio Rolando 3a, Genova Pra', tel. 010 6980069  
Pesto con basilico fresco Dop di produzione propria, 3 diversi formaggi Dop e pinoli italiani.

### PESTOPIÙ

Via Branega 23r, Genova Pra', tel. 010 6671774  
Il laboratorio di Franco Fassone, tra i primi produttori di Pra'. Pesto senza conservanti.

## LASAGNE ARRICCHITE

### PER 4 PERSONE

200 g di pasta fresca per lasagne  
- 150 g di stracchino - 100 g di pesto - 200 g di patate  
- 100 g di fagiolini - olio extravergine d'oliva - sale

- 1 Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a lamelle sottili e scottatele per 5 minuti in acqua salata in ebollizione. Spuntate i fagiolini, affettateli in senso orizzontale e scottateli nella stessa acqua delle patate per 2 minuti. Scolateli e tenete da parte un mestolo dell'acqua di cottura.
- 2 Scottate le sfoglie di pasta per pochi secondi in acqua bollente salata con 1 cucchiaino d'olio, scolatele e stendetele ad asciugare su carta da forno. Frullate la crescenza con i 2/3 del pesto e l'acqua di cottura delle patate tenuta da parte e versatene un cucchiaino sul fondo di una pirofila (22x28 cm).
- 3 Proseguite alternando strati di pasta, di patate, di fagiolini e di crescenza al pesto, quindi passate la pirofila nel forno già caldo a 180° per 20 minuti. Completate disponendovi sopra il pesto rimasto.

### FACILE

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 30 minuti ● 390 cal/porzione

## INSALATA DI BACCALÀ

### PER 4 PERSONE

baccalà dissalato 800 g  
- pesto 50 g - 1 cuore di lattuga  
- 1 fetta di pane tipo Altamura  
- 1 spicchio d'aglio - 1 foglia d'alloro - olio extravergine d'oliva - sale

- 1 Sciacquate il baccalà, mettetelo in una casseruola con acqua fredda, unite mezzo spicchio d'aglio schiacciato e l'alloro e fatelo sobbollire per 10 minuti. Spegnete e lasciatelo intiepidire.
- 2 Tostate il pane sotto il grill del forno, sfregatelo con l'aglio rimasto, tagliatelo a tocchetti, metteteli in una ciotola e conditeli con i 2/3 del pesto.
- 3 Sfogliate la lattuga, lavatela, asciugatela, suddividetela nei piatti singoli e cospargetela con i crostini. Scolate il baccalà, eliminatene la pelle, spezzettatene la polpa e suddividetela nei piatti. Condite l'insalata con il pesto rimasto, una presa di sale e un filo d'olio.

### FACILISSIMA

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 10 minuti ● 295 cal/porzione

## PICAGGE DI CASTAGNE

### PER 4 PERSONE

100 g di farina di castagne  
- 100 g di farina 00 - 2 uova  
- 50 g di pesto - 30 g di pinoli  
- 20 g di grana padano - olio extravergine d'oliva - sale

- 1 Setacciate la farina di castagne in una ciotola con la farina bianca, unite le uova sbattute, 1 cucchiaino d'olio e 2 di acqua e impastate fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Avvolgetela in un foglio di pellicola per alimenti e lasciatela riposare per 30 minuti.
- 2 Scaldate 2 cucchiaini d'olio in un padellino e tostatevi i pinoli. Stendete la pasta in una sfoglia molto sottile e tagliatela a quadrati.
- 3 Lessate la pasta per pochi minuti in acqua salata con 1 cucchiaino d'olio e scolatela. Diluite il pesto con 1 mestolino dell'acqua di cottura e condite le picagge. Unite i pinoli tostatati e completate con foglie di basilico fresco e scaglie di grana.

### FACILE

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 8 minuti ● 370 cal/porzione

> segue da pag. 107

dove il 17 marzo si tiene la finale del Campionato mondiale di pesto genovese. Nelle sale affrescate di Palazzo Ducale, antica dimora dei Dogi, si sfidano 100 concorrenti, di cui 50 liguri. Tra le iniziative collaterali, il Campionato dei bambini e degustazioni di prodotti locali. Nella settimana del campionato, 60 ristoratori liguri propongono menu speciali sul tema del pesto (info: [www.pestochampionship.it](http://www.pestochampionship.it)). Che condisce i tipici primi di pasta fresca come trofie, trofiette, corzetti e i tipici mandilli de saea (sorta di lasagnette quadrate) e trenette, magari "avvantaggiare" con patate e fagiolini. La manifestazione può essere lo spunto per visitare il Porto antico, completamente ristrutturato all'inizio degli anni '90 per diventare polo turistico,

sportivo e culturale. Per poi andare alla scoperta delle bellezze della storica Repubblica di Genova, con i suoi palazzi tornati all'antico splendore. Ci si può affidare alle visite tematiche organizzate per l'occasione, oppure perdersi nell'intreccio di caruggi del centro storico. Chi si trova in città nel mese di maggio (quest'anno, dal 16 al 20) può spingersi fino a Pra', all'estremità occidentale della moderna "grande Genova", dove si tiene Profummo de baxaicò (info: tel. 338 5323057), tradizionale sagra con degustazioni e vendita di quello che è considerato il "cru" del basilico. Perché è proprio sui terrazzamenti di Pra', affacciati sul mare, che viene coltivato il basilico genovese Dop, ingrediente d'eccellenza del pesto genovese più autentico.



CONSULTATE LA NUOVA APP DI SALE&PEPE PER ALTRE RICETTE CON IL PESTO. SCOPRITE COME INSTALLARLA A PAGINA 114

## Picagge di castagne



In queste pagine, piano in ardesia Fantini Marmi, tovaglioli di Society Limonta, piatto e bicchiere D&M Depot, canovaccio e tovagliolo Himla da Scantex. Indirizzi a pagina 8

Insalata di baccalà