PESTO À L'AIL DES OURS

Posted on mai 2, 2025 by Florence Breuil



Category: En-cas

Les écrits du poète Virgile confirment que les origines de la fameuse sauce pesto remontent à l'époque romaine. Quant à la première recette du pesto génois, elle se trouve dans le volume « Vera Cucineria Genovese » d'Emanuele Rossi datant de 1852, où il est appelé Pesto d'Aglio e Basilico. Néanmoins, il est très probable qu'étant un plat d'origine pauvre, le Parmigiano Reggiano qui est utilisé dans cette recette ne l'était pas dans l'Antiquité, car ce fromage était très difficile à trouver, alors que le pecorino se trouvait en abondance.

Pour cette recette, il vous faudra **deux à trois feuilles d'ail des ours**, **80g de pecorino** (très affiné), **80g de pignons de pin** et **une pincée de sel**. Mixez bien le tout jusqu'à obtenir une consistance pâteuse. Ajoutez une louche d'eau de cuisson au pesto avant de l'incorporer ensuite à vos pâtes* une fois cuites.

*Le pesto se mange traditionnellement avec des trofie (des petites pâtes génoises)...



