

IL PESTO DI PRÀ - PESTO GENOVESE



CODICE	93424
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Liguria
PESO	150 g

Pesto tradizionale in vaschetta ATM da 150 G

DESCRIZIONE

Pesto radizionale realizzato con sette ingredienti: aglio, pinoli, basilico Genovese Dop, olio extravergine di oliva, sale, Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP e Pecorino Romano Dop

ASPETTO

Si presenta con una grana media, di un colore verde brillante che ricorda il colore del basilico fresco

SAPORE

Profumato e non troppo sapido sprigiona tutto il profumo del basilico, l'aroma dell'aglio è delicato e per niente invadente

PRODUTTORE

Il Pesto di Prà - Prà' (GE)

SELEZIONATO PERCHÈ

Fin dalla prima metà dell'Ottocento la famiglia di Alessandro e Stefano è una delle maggiori produttrici di basilico a Prà'. Nel 2003 nasce l'attività di trasformazione del basilico in pesto genovese artigianale. La produzione si sviluppa quindi su due settori, uno prettamente agricolo, con l'azienda 'Serre sul Mare' per la coltivazione del basilico a Prà' e l'altro di tipo artigianale con l'azienda 'Il Pesto di Prà'. L'azienda controlla l'intera filiera e la lavorazione è ancora oggi artigianale.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Il pesto non va riscaldato; si consiglia di conservare un po' d'acqua di cottura della pasta e di mescolarla con il pesto e la pasta. Perfetto come condimento per bavette e linguine