CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Pesto alla Genovese

Venturino Bartolomeo

Pesto ist ein typisches ligurisches Gewürz, das traditionell zum Würzen von Nudeln verwendet wird.

Es handelt sich um eine Rohsauce, d. h. eine Mischung, bei der alle Zutaten kalt gemischt und nicht gekocht werden. Die wichtigsten Zutaten sind Basilikum, Öl, Pinienkerne, Knoblauch und Grana Padano-Käse.

Der Duft und der intensive Geschmack des frischen Basilikums sind das Ergebnis der Qualität der verwendeten Rohstoffe.
Es eignet sich hervorragend zum Würzen von Nudeln, Trofie, Gnocchi und Lasagne, wird aber auch als Aufstrich für Bruschetta und Sandwiches sowie als Salatdressing verwendet.

Um eine optimale Ausbeute zu erzielen, empfiehlt es sich, ihn so viel wie nötig mit dem Kochwasser der Nudeln zu verdünnen.

Cantina alla Maggia
Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona
Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch