



CANTINA ALLAMAGGIA
ASCONA

Pesto alla Genovese

Venturino Bartolomeo

Il pesto è un condimento tipico Ligure, tradizionalmente utilizzato per condire la pasta.

E' una salsa a crudo e cioè un composto nel quale tutti gli ingredienti sono amalgamati a freddo, non cucinati. Gli ingredienti chiave sono il basilico, l'olio, i pinoli, l'aglio e il Grana Padano.

Il profumo e il sapore intenso di basilico fresco, sono il risultato della qualità delle materie prime utilizzate.

Ideale per condire la pasta, trofie, gnocchi e lasagne, viene anche utilizzato spalmato su bruschette e panini e come condimento da insalata.

Per una resa ideale si consiglia di diluirlo quanto basta con l'acqua di cottura della pasta.



Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch