

## PESTO ALLA MAGGIORANA



Il pesto è una delle salse più versatili ma è anche una base perfetta per creare ogni volta un condimento diverso. Nella nostra cucina ne abbiamo sperimentati veramente molti: da quelli tradizionali come quello alla **genovese** e quello alla **trapanese**, a finire a quelli più particolari come quello ai **pistacchi** o ai **broccoli** e persino quello più insolito alla **barbabietola**. Questa volta però abbiamo deciso di provare il pesto di maggiorana che è caratterizzato da un profumo intenso, un sapore deciso e da un retrogusto vagamente amarognolo. La sua consistenza è perfetta per condire la pasta ma anche da spalmare su delle stuzzicanti bruschette condite coi **pomodori confit**. La principale caratteristica del pesto di maggiorana sta nella sua grande freschezza, che trasforma così anche il piatto più semplice in una vera prelibatezza!

### Ingredienti:

**Maggiorana** le foglie 25 gr  
**Grana padano** grattugiato 100 gr  
**Olio di oliva** extravergine 130 gr  
**Pinoli** 10 gr  
**Aglio** 5 gr  
**Sale** 3 gr

### Preparazione:



Per preparare il pesto di maggiorana cominciate sciacquando e asciugando la maggiorana dopodiché staccate tutte le foglioline dal rametto (1); poi mondate l'aglio, tagliatelo a metà e privatelo dell'anima, che è la parte centrale ed è molto intensa (2). Nel mixer quindi versate le foglioline di maggiorana (3).



Poi aggiungete il formaggio grattugiato (4), i pinoli (5) e anche lo spicchio d'aglio precedentemente tagliato a metà e privato dell'anima (6),



infine versate l'olio extravergine d'oliva (7) e frullate fino ad ottenere una salsa omogenea (8). Trasferite il pesto di maggiorana in un recipiente ed utilizzate fin da subito (9).

### Conservazione:

Conservate il pesto appena preparato in frigorifero per 2-3 giorni in un contenitore di vetro, avendo cura di ricoprire la salsa con uno strato di olio. Potete congelare il pesto in piccoli vasetti e scongelarlo in frigorifero o a temperatura ambiente.

### Curiosità:

La maggiorana è una delle spezie più popolari nella cucina italiana così come quella greca. Le foglioline, che sono poi la parte edibile, sono molto profumate e ricche di vitamina C, oli essenziali, tannini e acido rosmarinico che è presente in molte erbe come rosmarino, origano, timo, menta piperita, melissa, salvia e, appunto la maggiorana. Grazie alle sue proprietà e alle sue caratteristiche la salvia viene utilizzata non solo in cucina ma anche in erboristeria, in aromaterapia e persino nella cosmesi. Questo pesto viene tradizionalmente utilizzato nella cucina ligure per condire i corzetti stampati.