

Pesto d'aglio orsino - Bärlauchpesto

Stamane è passata Doris, la mia vicina.

E mi ha portato quel che le restava dell'aglio orsino raccolto ieri passeggiando col marito nei boschi qua intorno: mezzo chilo abbondante!

Non mi è rimasto che mettermi subito d'impegno a lavorare in cucina per prepararmi una bella scorta di pesto d'aglio orsino o, come lo si chiama qui, *Bärlauchpesto*.

Qui, quando arriva questa stagione, è un fiorire di preparazioni all'aglio orsino, dal formaggio al quark e a tante altre.

Ma certo la più diffusa è quella del pesto che fra l'altro non è una preparazione complicata: a differenza del basilico queste foglie sopportano perfettamente il frullatore mantenendo a fine preparazione un bel colore verde brillante.

E si presta a essere utilizzato in tutti quei piatti che prevedono il pesto tradizionale.

Certo il sapore è diverso e unisce al sapore di aglio anche un fondo particolarmente piccante.

Io, nel prepararlo, do una piccola personalizzazione agli ingredienti: sostituisco l'olio di colza con dell'ottimo olio d'oliva e il formaggio Sbrinz con del grana padano.

Ma ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a prepararlo!

Ingredienti:

aglio orsino	g.	250
pinoli	g.	100
grana padano	g.	100
olio EVO	ml.	200
sale fino		QB.

Preparazione:

Pulire e lavare le foglie di aglio orsino, asciugarle, tagliarle grossolanamente e metterle nel frullatore.

Aggiungere l'olio d'oliva, il pesto e il formaggio grattugiato.

Frullare per un paio di minuti, mescolare con una spatola, e mescolare ancora qualche minuto per ottenere una crema omogenea.

Il nostro Bärlauchpesto è già pronto per essere utilizzato!

Può essere usato per condire un piatto di pasta o per insaporire, come in queste foto, un minestrone.

Si conserva, coperto da un centimetro d'olio, in frigorifero per un paio di settimane (*i barattoli di vetro devono venire sterilizzati in acqua bollente, riempiti di pesto fino a un centimetro dall'orlo e poi, coperti d'olio fino all'orlo, ben chiusi*).

Io preferisco conservarlo in piccoli contenitori nel freezer, si mantiene perfettamente e conserva in pieno il suo profumo.

Buona preparazione e buon appetito!