PESTO DI LEVANTE

Ingredienti per 6 persone:

- 40 foglie di basilico ligure a foglia piccola
- 1 pizzico di sale grosso
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di formaggio pecorino sardo
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 40 g di pinoli

Mettere nel mortaio di marmo il basilico, il sale, i pinoli e l'aglio e schiacciarli con movimento rotatorio contro le pareti. Quando sono tritati unire i formaggi grattugiati e continuare a lavorare con una spatola di legno. Ottenuta una pasta omogenea unire l'olio a filo continuando a lavorare la pasta fino ad avere una crema.