

# IL PESTO DI PRÀ - PESTO SENZA AGLIO



<b>CODICE</b>	93427
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Liguria
<b>PESO</b>	90 g

Pesto genovese in vasetto da 90 g prodotto senza aglio

<b>DESCRIZIONE</b>	Pesto senz'aglio prodotto con Basilico genovese, olio extravergine di oliva, Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, pinoli e sale marino
<b>ASPETTO</b>	Si presenta con una grana media, di un bel colore brillante, praticamente identico al basilico fresco
<b>SAPORE</b>	Profumato e non troppo sapido sprigiona tutto il profumo del basilico
<b>PRODUTTORE</b>	Il Pesto di Prà - Prà' (GE)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Fin dalla prima metà dell'Ottocento la famiglia di Alessandro e Stefano è una delle maggiori produttrici di basilico a Prà'. Nel 2003 nasce l'attività di trasformazione del basilico in pesto genovese artigianale. La produzione si sviluppa quindi su due settori, uno prettamente agricolo, con l'azienda 'Serre sul Mare' per la coltivazione del basilico a Prà' e l'altro di tipo artigianale con l'azienda 'Il Pesto di Prà'. L'azienda controlla l'intera filiera e la lavorazione è ancora oggi artigianale.
<b>CURIOSITÀ</b>	
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Il pesto non va riscaldato; si consiglia di conservare un po' d'acqua di cottura della pasta e di mescolarla con il pesto e la pasta