

Massimo Bottura, sarai uno dei migliori chef del mondo ma questa cosa non è pesto

di **Redazione**

10 Marzo 2018 - 18:29



Genova. Diciamo che si salva perché - e ci mancherebbe altro - non lo chiama “pesto alla genovese”, però, proprio alla vigilia della Settimana del pesto a Genova e in Liguria ([tante iniziative per chiedere che il pesto al mortaio sia inserito nella lista dei Beni immateriali dell’Umanità Unesco](#)), la ricetta del pesto fornita da Massimo Bottura è irritante come il suono delle unghie su una lavagna.

Massimo Bottura, per chi ancora non lo conoscesse in un’era in cui i cuochi sono ormai delle superstar, è uno degli chef più famosi al mondo. Il suo ristorante, Osteria Francescana (Modena), è stato in passato definito il migliore del pianeta. Per prenotare un tavolo, sono necessarie diverse settimane, se non mesi, e il menù è celebre per essere oltre che stupefacente anche particolarmente esoso.

Bottura ha fornito la sua personale ricetta del pesto - “very italian”, dice - all’edizione internazionale della rivista Vice, in particolare alla sua rubrica di cucina “cool” Munchies. Il video? E’ questo:

Basilico, olio extravergine di oliva, parmigiano reggiano - e fin qui ci siamo - però poi

finiscono nel frullatore foglie di menta e crescione (accidenti, è proprio di menta che il pesto NON dovrebbe sapere), prezzemolo e briciole di pane. Così non si spreca nulla, vero chef?

Scherzi a parte, se volete provare la **ricetta** - pubblicata anche nel libro Bread is Gold - eccola:

200 grammi di foglie di basilico

50 grammi di prezzemolo

120 grammi di foglie di menta

25 grammi o mezza tazza di briciole di pane raffermo

2 spicchi d'aglio

2 cucchiaini di olio Evo

50 grammi generosi di parmigiano reggiano

1 cucchiaio di sale

Frullare il tutto in un frullatore, insieme a qualche cubetto di ghiaccio per evitare che le foglie si ossidino e perdano il loro colore brillante. Condirci la pasta (lui usa dei fusilli secchi), aggiungendo altro parmigiano.