

Про соус «Pesto alla genovese» та рецепт

На сьогодні це другий у світі соус, який вживають до різних страв, проте, найчастіше його додають до пасти.

Песто (італ. *pesto*), від *pestato*, *pestare* — «топтати», «розтирати», «тиснути» — найпопулярніший холодний соус з італійської кухні, приготований на основі оливкової олії, базиліку та сиру.

Історія походження цього соусу повертає нас у часи рубленого часнику, який використовували в Римській імперії, та яким приправляли м'ясо й рибу з декількома листками базиліку.

Упродовж багатьох років це поєднання смаків розвивалося. З появою пасти вони доповнювалися іншими інгредієнтами, такими як пармезан, сир пекоріно й кедрові горіхи.

Перший рецепт соусу «Pesto alla genovese» з'являється на сторінках «Cuciniera Genovese» в 1863 році, написаний Ж.Б. Ратто.

У наші часи песто дженовезе є соусом, який найкраще представляє кухню Генуї і Лігурії. Саме тому найвідоміший соус песто з Генуї, винайдений сім'єю Россі з 1947 році, швидко поширюється по всій Італії, а звідти і по цілому світу. Сьогодні, у понад 15 країн світу, цей соус продається у ресторанах, піцеріях, гастрономах, магазинах і усюди до сьогодні шеф-кухарі змагаються над удосконаленням його якості.

Як приготувати ідеальне песто

За словами майстра песто – Роберто Паніцца переможця світового чемпіонату по приготуванню Песто у ступці. – «Необхідно, добрий базилік, найкраще якщо він вирощений у околицях Генуї (*Basilico Genovese*), із овальними листками, світло зеленого кольору. Тут немає ніякої спеціальної історії чи секрету. Але якщо помилитися з базиліком то ви приречені на невдачу, навіть якщо він вирощений у вашому городі. Якщо песто швидко чорніє (окислюється) причиною є базилік: або він був вирощений під прямим сонячними променями, або був зібраний занадто пізно чи занадто старий.

Промити листя під холодною водою, потім осушити їх. Листки потрібно обібрати від гілки і розтерти у ступці, якщо її немає, правдиве песто не вийде. Не варто класти багато базиліку в ступку, листя можна розділити на дві чи три частини.

Секрет який я знайшов, говорить Роберто, є те, що горішки і часник розтерти в першу чергу і вийняти із ступки як тільки вони роздавляться до легкої консистенції пасти. Далі у пустій ступці розтерти базилік лише з декількома гранулами грубої солі. Коли базилік почне виділяти сік додати розтерті горішки і часник. Перемішати та тільки тоді додати олію.

А якщо немає ступки а лише блендер-змішувач? Можна робити різні варіанти, песто буде смачне, навіть дуже. Але воно ніколи не матиме такого смаку як песто із ступки.»

З чим його їдять

Традиційно песто подається з пастою Trofie, Trenette, чи з картопляними ньоками, але можна вживати різні типи пасти на ваш смак, довга а чи коротка. Тільки пам'ятати, що паста має бути досить товста, щоб компенсувати аромат песто. У весняно-літній сезон можна поєднувати зелену стручкову квасолю, порізану на шматки картоплю і пасту, звісно, все приправити соусом. Песто не потрібно нагрівати, не вимішувати на сковорідці як це робиться із іншими соусами, а приправляти уже в полумиску: песто дженовезе є холодним соусом. Якщо приправляємо ним пасту, соус можна трішки розпустити у мисці з двома ложками води від приготування пасти. Потрібно пам'ятати, що паста не вариться надто довго і саме пасту додавати в соус а не навпаки.

Не тільки із пастою....

Песто є настільки поширеним соусом у цілому світі, що його вживають не лише з пастою. Він смакуватиме навіть тоді, коли додається в якості соусу до білої тушкованої або вареної риби, відвареної картоплі, до приготованого на грилі філе курки і, звичайно, його додають в свіжі овочеві супи. Це смачно в зеленому салаті, з помідорами чи із моцарелою у салаті Капрезе. Фантастичний теж на піці.

Паста Trofie з песто

Для песто:

- 2 зубчики часнику
- велика жменя базиліку
- 4 столові ложки сиру пармезан
- 2-3 столові ложки оливкової олії
- сіль

Для пасти:

- 350 г пасти Trofie
- 50 г зеленої стручкової квасолі
- 2 картоплини порізати на дрібні шматочки

Почистити і посікти часник, покласти його з невеликою кількістю солі в мармурову ступку додати пармезан і легко розтерти, вийняти в невелику посудину.

Базилік, попередньо добре промити і просушити, обібрати листя від стебел і порціями перетерти в ступці дерев'яним товкачем, опісля додати часник із сиром. Змішати одне з одним до однорідної суміші.

Додати в цей момент оливкову олію, при цьому помішувати ложкою, поки соус не досягне бажаної густоти.

Відварити у великій кількості підсоленого кип'ятку квасолю, картоплю і пасту троф'є до «аль денте».

Відцідити пасту з овочами і приправити соусом песто попередньо розбавивши його ложкою дві води від приготування пасти, посипати пармезаном і подавати.















