

CUISINE / NOUVEAUTÉS

Plus de Nouveautés



D. R.

URSINI
Pesti
À partir de 7,80 € les 145 g

07.01.2009

CONCENTRÉS D'ABRUZZES

CONTRE LA DÉPRIME HIVERNALE, IL EXISTE UNE SOLUTION REDOUTABLEMENT EFFICACE : OUVRIR UN BOCAL DE PESTO DES ABRUZZES ET RÉCHAUFFER SES PAPILLES AU SOLEIL DE L'ITALIE.

Par Lucile Escourrou

Giuseppe Ursini est un maestro de l'huile d'olive. Celle qu'il a choisie pour ses *pesti* est ronde, enveloppante, elle a la douce saveur des fruits mûrs. Il y ajoute légumes et herbes aromatiques de ses propriétés, quelques grammes du meilleur *grana padano*... e *basta così* !

De ses recettes numérotées et datées, vous ne vous délecterez pas au quotidien (par respect pour votre portefeuille). Mais pour un tête-à-tête de gourmets, videz les yeux fermés un pot entier de pesto de trévis – cette chicorée rouge à l'amertume dont raffolent les Vénitiens – sur vos penne *al dente*. Un apéro à quatre qui se prolonge ? Découvrez l'art du fondant sur une *bruschetta* tartinée de pesto de tomates séchées de la plaine du Sangro. Un repas de famille ? L'option gigot s'impose. Badigeonné en milieu de cuisson de pesto d'ail rouge de Sulmona, l'agneau est relevé avec subtilité. Et pour un plaisir égoïste, trempez la cuillère à même le pot de courgettes-safran, comme d'autres s'offrent un fauteuil pour un opéra de Verdi.

Pesto Ursini, en vente sur www.les4gourmets.com