

PRIMI PIATTI

Pasta col pesto alla trapanese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PENNE oppure altra pasta corta - 400 gr

POMODORI maturi - 6

SPICCHIO DI AGLIO 1

MANDORLE sgusciate - 40

PANGRATTATO 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

BASILICO

Il **pesto alla trapanese** è una ricetta tipica siciliana che si può assaggiare in maniera eccellente nella zona occidentale dell'isola. Viene dagli abitanti di quel posto chiamata aghiata siciliana ed è una preparazione fatta principalemnte con le mandorle che vengono tostate e poi ridotte col mortaio.

Provate questa ricetta che è perfetta per un pranzo tra amici o parenti a cui si vuol servire qualcosa di gustoso e particolare.

Cercate altri condimenti per la vostra pasta??

Provate anche il sugo con [gamberi e zucchine](#): un grande classico mai banale!

PREPARAZIONE

- 1 Pelate le mandorle dopo averle sbollentate per qualche istante sfregandole in un canovaccio, tostatele in padella e tritatele molto finemente.



- 2 Spezzettate i pomodori e pestateli in un mortaio con il sale, il basilico, il pepe e uno spicchio d'aglio. Quando la salsa sarà piuttosto omogenea, aggiungete l'olio e le mandorle tritate.



- 3 Nel frattempo, in una padella a parte, fate dorare il pangrattato.
Lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela e conditela con il pesto.



4 Appena prima di servire, cospargete di pangrattato tostato; servite immediatamente.

CONSIGLIO

Quanto tempo prima posso preparare il sugo?

Puoi prepararlo anche un paio di ore prima e lasciarlo in un contenitore ermetico in frigorifero.

Che tipo di pasta si sposa di più?

Di certo una pasta corta e rigata è perfetta!