

SALSE E SUGHI

Pesto siciliano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di pomodorini
1 bel mazzo di basilico
100 g di pinoli
100 g di parmigiano
100 g di ricotta salata
1 spicchio d'aglio
50 g di mandorle
peperoncino
sale
abbondante olio extra vergine d'oliva.

PREPARAZIONE



2 Lavare, asciugare e tagliare a pezzetti il pomodorino.



3 Lavare e asciugare bene il basilico e aggiungerlo al pomodorino insieme ai pinoli, all'aglio, al peperoncino ed al sale (non esagerate in quanto la ricotta salata ne contiene abbastanza).



- 4 Aggiungere abbondante olio e frullare con il frullatore ad immersione (oppure pestarlo nel mortaio in marmo).



- 5 A questo punto aggiungere a pezzetti il parmigiano, le mandorle intere e la ricotta salata.



6 Frullare ancora finchè non si sminuzzi il tutto.

Ed ecco il pesto terminato.



Al momento dell'utilizzo spolverizzare con altra ricotta salata grattugiata grossolanamente.