

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.



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