

SALSE E SUGHI

Pesto trapanese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400g di pasta preferibilmente corta
6 pomodori maturi privati della buccia e dei semi
1 spicchio d'aglio
40g di mandorle sgusciate
40g di pangrattato
olio d'oliva
sale
pepe
basilico.

PREPARAZIONE

1 Pelare le mandorle (dopo averle sbollentate per qualche istante), tostarle al forno e tritarle molto finemente.

Spezzettate i pomodori e pestarli in un mortaio con sale, basilico, pepe e uno spicchio d'aglio.

Quando la salsa sarà ben amalgamata, aggiungere un po' d'olio e le mandorle tritate.

Frattanto, in una padella a parte, fate dorare il pangrattato.

Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla e condirla con il pesto di pomodori e mandorle. Collocarla nel piatto di portata, cospargerla con il pangrattato e servirla calda.