

ANTIPASTI E SNACK

Pesto alla trapanese

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 2 min COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Se la Liguria ha il [pesto alla Genovese](#), la Sicilia ha il **pesto alla Trapanese**. Il pesto alla trapanese, conosciuto anche come **pesto Siciliano** o **pasta cull'agghia** è adatto come condimento per un [buon piatto di pasta](#) ma anche da gustare su semplici bruschette di pane per un pranzo veloce e informale.

Il **pesto alla trapanese** è una ricetta tradizionale della **Sicilia occidentale** che ha delle origini antichissime, si narra che i commercianti genovesi approdati al porto di **Trapani**, abbiano portato il loro pesto e che i trapanesi poi lo abbiano adattato utilizzando i prodotti che avevano a disposizione, quindi pomodoro e mandorle.

La ricetta che ti presentiamo oggi è quella tipica, originale di Trapani, realizzata interamente con un mortaio, ma se vuoi puoi velocizzare ulteriormente utilizzando un frullatore o un mixer, in questo caso dovrai avere l'accortezza di azionare le lame a più riprese per pochi secondi in modo da non far scaldare gli ingredienti.

INGREDIENTI

POMODORINI ben maturi - 250 gr

MANDORLE PELATE 40 gr

BASILICO 1 mazzetto

SPICCHIO DI AGLIO 1

PECORINO GRATTUGIATO 1 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 La realizzazione del **pesto alla trapanese con mandorle**, come per ogni pesto, non ha bisogno di **nessun tipo di cottura**, gli ingredienti andranno pestati in un mortaio, fino ad ottenere un pesto cremoso e croccante grazie alle mandorle, super saporito, pronto per condire pasta o bruschette.

Per prima cosa devi preparare i pomodorini ben maturi: lavalili e spellali incidendoli con la punta di un coltello. l'incisione deve essere a forma di croce per agevolare la rimozione della pellicina esterna.

Quando incidi fai attenzione a non andare fondo, limitati alla pellicina esterna.

Adesso immergi i pomodorini in abbondante acqua bollente per circa due minuti, non di

più, poi scolali con uno scolapasta e lascia intiepidire.



- 2 Mentre i pomodorini si raffreddano, prendi le mandorle pelate, mettetile nel mortaio e inizia a pestare fino a ridurle in pezzi grossolani.

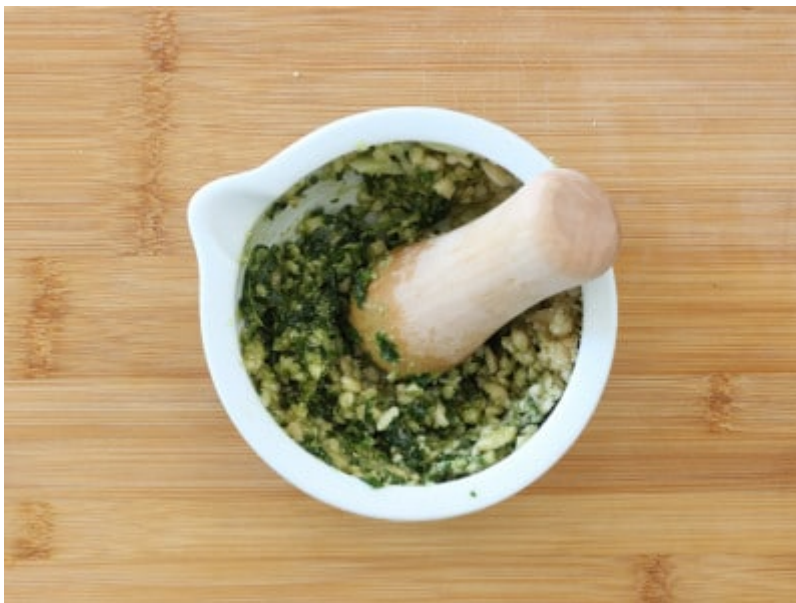


- 3 Aggiungi 6 foglie di basilico, uno spicchio di aglio, un giro di olio d'oliva abbondante e due pizzichi di sale.



- 4 Continua a pestare fin quando le foglie di basilico e lo spicchio d'aglio non diventano cremosi.

A questo punto puoi spellare i pomodorini, ti basterà tirare la pellicina con un coltello partendo dalla croce che hai fatto prima della sbollentatura.



5 Aggiungi i pomodorini nel mortaio, aggiungi un pizzico di pepe e se necessario aggiungi altro olio e poco sale. Pesta fino a rompere i pomodorini.

Infine aggiungi un cucchiaio di pecorino grattugiato e mescola.

Il pesto alla trapanese con mandorle è pronto! Semplice, no?



CONSERVAZIONE

Puoi conservare il pesto alla trapanese con mandorle coperto con uno strato di olio, in frigorifero, in un contenitore ermetico per massimo due giorni.

Puoi conservare il pesto alla trapanese anche freezer, possibilmente in piccole dosi, dura fino a 6 mesi.

CONSIGLIO

Come tutti i pesti, anche quello alla Trapanese, va tradizionalmente realizzato con un mortaio, ma per ottimizzare ancora di più i tempi moderni, puoi ottenere un buon risultato anche con

un frullatore a immersione o un mixer.

Se l'aglio non è di tuo gradimento, puoi realizzare questo pesto anche omettendolo.

se non ami il sapore forte del pecorino puoi sostituirlo con del parmigiano.