

SALSE E SUGHI

Pesto rosso di pomodoro e mandorle senza cottura

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quando il tempo stringe o la stanchezza si fa sentire, la voglia di accendere i fornelli svanisce, ma il desiderio di portare in tavola un piatto genuino e accogliente resta invariato. La soluzione ideale è un sugo saporito e a crudo, capace di avvolgere il tuo primo piatto con note fresche e vibranti. Preparare il **pesto rosso di pomodoro e mandorle** è la mossa vincente per risolvere un pranzo o una cena all'ultimo minuto, garantendo un risultato eccezionale. Se si amano i sapori intensi e mediterranei ma si è alla ricerca di una gustosa alternativa al classico [pesto di pomodori secchi](#) o all'intramontabile [pesto alla genovese fatto in casa](#), questa salsa preparata a crudo con datterini freschi e basilico

conquisterà il palato di tutti.

La varietà dei condimenti rapidi per la pasta è davvero vasta: per arricchire i tuoi menù potresti provare l'intensità di un [pesto di melanzane](#) o le note erbacee di un fresco [pesto di prezzemolo](#). Eppure, i datterini tagliati e frullati insieme alle mandorle regalano un sapore unico, che si distacca dalla semplicità di una pur ottima [pasta al pomodoro](#) e strizza l'occhio ai sapori tradizionali del [pesto alla trapanese](#). Se sei alla ricerca di spunti ulteriori per le tue salse rapide, non perderti queste [4 idee con basilico tra pesto, salse e primi profumati](#).

INGREDIENTI PER IL PESTO ROSSO DI POMODORO E MANDORLE SENZA COTTURA

POMODORINI DATTERINI o ciliegini - 300 gr
MANDORLE SGUSCIATE 60 gr
BASILICO FRESCO 1 mazzetto
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 gr
SALE FINO
PEPE NERO MACINATO

PREPARA IL PESTO ROSSO DI POMODORO E MANDORLE

1 **Lava** accuratamente i pomodorini sotto l'acqua corrente e asciugali bene con un canovaccio pulito.

Taglia i pomodorini a metà su un tagliere e rimuovi delicatamente i semi in eccesso e l'acqua di vegetazione.

Metti le mandorle crude nel boccale del frullatore e frullale a impulsi brevi finché non otterrai una granella grossolana (non ridurle in farina!).

2 **Aggiungi** nel frullatore i pomodorini tagliati, le foglie di basilico precedentemente pulite, e il piccolo spicchio d'aglio.

Versa l'olio extravergine d'oliva a filo direttamente sugli ingredienti.

Aggiungi un pizzico di sale e una spolverata di pepe nero.

3 **Aziona** nuovamente il frullatore a scatti, mescolando ogni tanto con una spatola in silicone, fino a raggiungere una consistenza cremosa ma leggermente rustica.

Assaggia il pesto e, se necessario, regola di sale.

Usa subito il tuo pesto rosso "raw" per condire la tua pasta preferita, oppure trasferiscilo in un barattolo di vetro, coprilo con un velo d'olio e conservalo in frigorifero.

IDEE ALTERNATIVE

Senza lattosio e vegana: Questa ricetta è già naturalmente priva di latticini e ingredienti di origine animale, rendendola perfetta per le intolleranze o per chi segue una dieta plant-based.

Idea WOW: Aggiungi un cucchiaino di olive taggiasche denocciolate o una manciata di capperi dissalati direttamente nel frullatore. Doneranno una spinta sapida e un profumo incredibile, perfetti da servire anche su dei crostoni caldi di pane casereccio come aperitivo.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: È fondamentale rimuovere delicatamente i semi e l'acqua di vegetazione dei pomodorini per non rendere la salsa troppo liquida. Inoltre, ricorda di azionare il frullatore sempre a impulsi brevi: questo evita di surriscaldare le lame, preservando il colore brillante e gli oli essenziali del basilico.

Lo sfizio in più: Se non si ha la necessità di mantenere il piatto strettamente vegano, arricchisci il pesto con un generoso cucchiaino di pecorino romano grattugiato al momento; conferirà una cremosità e una sapidità eccezionali.

L'idea per i bambini: Per i palati più sensibili e delicati, ometti il piccolo spicchio d'aglio e unisci

un cucchiaino di ricotta fresca vaccina. Otterrai una crema dolce e vellutata a cui i più piccoli non sapranno resistere.

dea antispreco: Non gettare mai l'acqua di vegetazione estratta dai pomodori. Filtrala con un colino a maglie strette e conservala: è perfetta per insaporire un brodo vegetale leggero, per allungare il fondo di cottura di un risotto o per cuocere un cous cous profumatissimo.

CONSERVAZIONE

Se non utilizzi subito la salsa, trasferiscila in un barattolo di vetro, livellando bene la superficie, e coprila interamente con un velo d'olio extravergine d'oliva prima di riporla in frigorifero. In questo modo si conserverà perfettamente per 2-3 giorni. È anche possibile congelare il pesto crudo in comodi stampini per il ghiaccio, così da avere delle pratiche monoporzioni sempre pronte all'uso.