

Spaghetti con pesto alla trapanese *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Scottate i pomodori in acqua bollente per dieci secondi, quindi scolateli e spellateli. Tagliateli a filetti privandoli dei semi. Prendete un mixer da cucina, un frullatore o un robot come ad esempio il Bimby. Mettetevi i pomodori, le foglie di basilico ben pulite, le mandorle, l'aglio. Tritate tutto per bene. Spostate tutto in una ciotola, aggiungete olio, sale e pecorino. Mescolate bene. Usate il pesto preparato per condire la pasta, nel nostro caso degli spaghetti, ma potete scegliere anche altri formati.

Consigli

Non dimenticate, quando preparate questa ricetta, di pelare bene sia i pomodori che le mandorle. Il basilico deve essere ben pulito, se è proprio necessario lavatelo. Inoltre, per conferire cremosità al condimento ed alla pasta, aggiungete un cucchiaino di acqua di cottura della pasta, sapida al punto giusto e ricca di amido.

Curiosità

La tradizione vuole che questo pesto sia nato proprio nel porto di Trapani, dove approdavano le navi genovesi: attraverso le lezioni gastronomiche apprese dai genovesi, non ultime quelle relative al pesto ma anche e forse soprattutto all'agliata, i trapanesi idearono una ricetta tutta siciliana, con l'aggiunta degli ingredienti che meglio rappresentano la loro terra: pomodori freschi, pecorino rigorosamente siciliano e ottime mandorle. Nasceva così il pesto alla trapanese.

Informazioni

Preparazione 10 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Spaghetti 300 grammi

Pomodori 250 grammi

Basilico 50 grammi

Aglio 1 spicchio

Pecorino 50 grammi

Sale

Olio extra vergine di oliva 30 millilitri

Mandorle 40 grammi