

Pesto alla trapanese (Pesto siciliano alle mandorle)

Questa è una magnifica ricetta per una pasta vegetariana che richiede pochissimo tempo per la preparazione! Un pesto che proviene originariamente dalla costa trapanese. Le mandorle conferiscono la sua caratteristica consistenza cremosa con pomodori freschi, parmigiano o pecorino e mandorle croccanti.

Tempo di prep. 10 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti

- 1 grande pomodoro fresco
- 70 g di concentrato di pomodoro
- 70 g di mandorle, pelate
- una manciata di basilico fresco
- 55 g di parmigiano, grattugiato o 30 gr di pecorino
- 2 spicchi d'aglio medi
- olio d'oliva
- Pepe e sale

Strumenti

- Food processor

Istruzioni

Lavare bene il pomodoro e scolarlo. Togliere l'interno verde e tagliare grossolanamente in pezzi. Inserirli in un mixer.

Ridurlo in una purea. Quindi aggiungere il concentrato di pomodoro, la manciata di basilico fresco e gli spicchi d'aglio pelati e tritati. Condire con un po' di pepe e sale.

Azionare di nuovo. Quindi aggiungere le mandorle pelate.

Azionare ancora. Aggiungere il parmigiano grattugiato e un paio di gocce di olio d'oliva.

Azionare di nuovo. Ora dovrebbe risultare un pesto rosso abbastanza liquido e lucido. Se è troppo denso, aggiungere olio extravergine di oliva o una piccola goccia di acqua calda. Quindi controllare il condimento e regolare, se necessario.

Consigli

La ricetta si trasforma facilmente in vegana eliminando il pecorino. Questa ricetta è ottima in quanto prevede anche l'utilizzo delle mandorle, ricche di calcio.

Un tocco in più: Tritare grossolanamente alcune mandorle e aggiungerle al pesto prima di servire per dare al piatto di pasta una texture extra.