



## Pesto alla trapanese



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

35 MIN



TEMPO DI COTTURA

5 MIN



CALORIE

190K

NOTE

### INGREDIENTI

12 pomodorini ciliegini

50 g di Mandorle pelate

60 g di Pecorino stagionato

2 spicchi di Aglio rosso

1 mazzetto di Basilico

Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe in grani

### Preparazione

- Scottate le mandorle per 3 minuti in un pentolino colmo di acqua. Scolate e, con le dita, eliminate la buccia, che verrà via facilmente.
- Preparate i pomodorini ciliegini praticando un taglio a croce sul fondo. Tuffateli in acqua bollente per 1 minuto. Scolateli e rimuovete la buccia e la rosetta.
- Premendo tra pollice e indice fate in modo che i pomodori perdano la loro acqua e i semi.
- Grattugiate il pecorino. Rimuovete la pellicina e il germoglio dell'aglio rosso e tritatelo.

- Lavate e asciugate il basilico con uno scottex. Pestate un po' di pepe nel mortaio.
- Frullate nel mixer tutti gli ingredienti insieme alla quantità di olio necessaria per raggiungere la giusta consistenza. Infine, salate e pepate.

Camilla Innocenti

## I consigli di Camilla

---

- Consigliamo l'utilizzo di ingredienti del territorio in questa aromatica salsa a crudo, in particolare dell'aglio rosso di Nubia.
- La ricetta può diventare vegan eliminando il pecorino e utilizzando pasta integrale.