

# Pesto alla trapanese

Non so voi ma io sono letteralmente pazza per i pomodori e qualsiasi ricetta annoveri tra i suoi ingredienti questo straordinario ortaggio, prima o poi devo assolutamente provarla. Ogni anno, a primavera, quando acquisto le piante per allestire il mio piccolo orto, sono felice come una bambina alla fiera e mio marito sa bene quanto tempo posso trascorrere nel settore dei pomodori. Cerco sempre di provare qualche novità, oltre ai classici che adoro e che sono maggiormente versatili per le preparazioni in cucina. Risultato ... Lo spazio che dedico ai pomodori, nel mio orto cresce sempre di più. La soddisfazione è a 1000 quando le piante sono cariche e inizia la raccolta quotidiana. Inutile dire quanto la fantasia e la golosità accendano i fuochi della mia cucina, per cui ecco la prima di tante ricette che posterò per celebrare il pomodoro!

Questo pesto deriva dalla ricetta originale trapanese, tuttavia dopo vari tentativi e assaggi ho creato la mia versione. Spero vi piaccia.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 250 g di pomodori rossi maturi (io ho usato dei perini piccoli e dolci)
- 80 g di ricotta salata
- 60 g di grana stagionato 30 mesi
- 50 g di mandorle pelate
- 10-15 foglie di basilico fresco
- 1/2 spicchio di aglio ( senza anima)
- 1 piccolo peperoncino rosso ( il mio non era molto piccante)

– olio extra vergine di oliva di buona qualità

#### PROCEDIMENTO:

Lavare e asciugare i pomodori che avete scelto. Tagliarli a metà e privarli della polpa interna con i semi. Tagliare a cubetti e riporre in un contenitore a pareti abbastanza alte.

A parte versare nel bicchiere del mixer il grana e la ricotta salata tagliati grossolanamente, con le mandorle, il peperoncino piccante, il basilico , già lavato ed asciugato ed infine l'aglio privato del cuore. Tritare a scatti con il mixer per non surriscaldare le lame e alterare gli ingredienti. Avendo già spezzato tutti i componenti, basteranno pochi giri. A questo punto unire il composto ottenuto ai pomodori, precedentemente preparati, mescolare con il cucchiaino e unire un po' di olio evo, il tanto che basta per dare fluidità e morbidezza al nostro pesto. Completare con il frullatore ad immersione, procedendo sempre a piccoli scatti per non ossidare gli ingredienti.

CONSIGLIO: per una consistenza più rustica, non frullare eccessivamente il composto, in questo modo durante l'assaggio si potranno ancora apprezzare le note croccanti delle mandorle e il delicato equilibrio tra dolce, salato e piccante.

Nella ricetta non comprare volutamente l'aggiunta di sale, poiché i formaggi conferiscono già un buon sapore, ma è un gusto soggettivo.

Non resta che scegliere il formato di pasta preferito e condirla con questo pesto fresco. Buon appetito.

