



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Pasta col pesto alla trapanese*



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **mortaio, pentola, zuppiera**

## **Ingredienti**

- 400 g di pasta casereccia "busiata"
- 6 pomodori maturi
- 6 spicchi d'aglio
- 100 g di mandorle sgusciate
- 1 mazzetto di basilico
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

## **Preparazione Pasta col pesto alla trapanese**

### **Passo 1.**

Pelate i pomodori e privateli dei semi.

### **Passo 2.**

Mettete in un mortaio il basilico, l'aglio e un pizzico di sale, pestate fino ad ottenere una crema, aggiungere le mandorle, l'olio e il pepe e continuare a pestare fino ad ottenere un composto omogeneo.

### **Passo 3.**

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela, versate la in una zuppiera e condite col pesto mescolando bene.

### **Passo 4.**

Servite subito.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)