



Conservazione

Il pesto di pomodori secchi si mantiene in frigorifero in un contenitore ermetico per 3 giorni. Prima di riporlo in frigo aggiungete a filo dell'olio. Si può congelare. Fatelo scongelare in frigorifero al momento del bisogno.

Consiglio

Nel pesto di pomodori secchi non viene utilizzato il sale, perché i pomodori secchi sono già conservati in olio e sale e conferiscono una nota acidula al pesto. Se preferite, potete aggiungere 20 g di capperi dissalati o del peperoncino fresco, in caso i pomodori non fossero abbastanza saporiti. Per ottenere un pesto più delicato, raddoppiate le dosi di basilico fresco.

Il pesto di pomodori secchi è un condimento molto saporito, ideale per preparare un primo piatto dal gusto deciso. I pomodori secchi, che sono l'ingrediente chiave di questa ricetta, sono una conserva molto popolare nel sud Italia, in particolare in Calabria, Puglia e Sicilia. In queste regioni, alla fine dell'estate, si mettono a seccare i pomodori al sole e poi si conservano nell'olio, dove sviluppano un sapore acidulo e leggermente piccante. Aggiungendo pinoli, mandorle pelate e basilico ai pomodori imbevuti del loro olio di conservazione e frullando il tutto, si ottiene questo pesto, che rimane piuttosto concentrato sia nella forma che nel sapore. Con il pesto di pomodori secchi darete un tocco mediterraneo e un gusto intenso alla vostra pasta!

Ingredienti:

Pomodori secchi sott'olio 400 gr, **pinoli** 30 gr, **mandorle pelate** 20 gr, **basilico** q.b.

Preparazione:



Per preparare il pesto di pomodori secchi, versate i pomodori secchi nel mixer con l'olio in cui sono conservati (1), aggiungete i pinoli (2) e le mandorle pelate (3).



Unite le foglie di basilico (4) e frullate fino ad ottenere un composto piuttosto granuloso (5). A questo punto il vostro pesto di pomodori secchi è pronto per essere utilizzato come condimento saporito (6)!