



Oggi non perdetevi questa ghiotta ricetta! Casarecce alla trapanese Un primo piatto davvero gustoso e saporito si prepara in pochissimo tempo, serve solo un mixer.

Ingredienti per 4 persone:

280 gr. di pasta tipo casarecce
200 gr. di pomodori maturi
40 gr. di mandorle spellate
20 foglie di basilico
1 spicchio di aglio
30gr. di pecorino siciliano grattugiato
q.b. olio extravergine d'oliva
q.b. sale

Procedimento:

Per prima cosa mettete a cuocere le casarecce in abbondante acqua salata per il tempo indicato nella confezione.

Nel frattempo mettete in un mixer le mandorle, le foglioline di basilico lavate e ben asciugate, il pomodoro sbucciato e tagliato a pezzettini, un pizzico di sale, il pecorino e uno spicchio di aglio lo in realtà l'ho messo solo dopo in padella a profumare, voi fate come credete meglio

Ora versate l'olio a filo e azionate il mixer per qualche secondo, finché non ottenete una crema omogenea, quindi versate il pesto in una padella, di seguito scolate la pasta, trattenendo un po' di acqua di cottura;

versate la pasta nella padella e mescolate bene facendola saltare a fuoco vivace per qualche secondo.

Servitela quando è ancora ben calda.

Buon Appetito

