

PESTO ALLA TRAPANESE



Il pesto alla trapanese, in dialetto "agghiata trapanisa" ovvero agliata trapanese, è una ricetta tipica della Sicilia occidentale. Il pesto alla trapanese è una ricetta antica che ha origine nei porti trapanesi.

A Trapani si fermavano infatti le navi genovesi provenienti dall'Oriente e ovviamente i marinai genovesi fecero conoscere il pesto ai siciliani.

I trapanesi modificarono la ricetta del pesto aggiungendo gli ingredienti tipici del loro territorio.

Ecco così spiegata l'aggiunta delle mandorle e dei pomodori freschi: Il pesto alla trapanese si sposa bene con tutti i tipi di paste, ed ha un sapore delicato e molto aromatico.

Come vuole la tradizione, tutti gli ingredienti del pesto dovrebbero essere pestati in un mortaio, ma se non lo possedete andrà benissimo anche un mixer.

Il pesto alla trapanese è ottimo usato sia per la pasta servita calda che fredda.

Ingredienti:

Basilico 50 gr, pomodori perini maturi 250 gr mandorle 50 gr pecorino grattugiato 1 cucchiaio, aglio rosso 1 spicchio, sale fino q.b., pepe nero q.b.

Preparazione:



Per preparare il pesto alla trapanese, si devono utilizzare mandorle pelate. Pelare le mandorle è un'operazione molto semplice, fatele sbollentare per qualche minuto in acqua bollente (1-2) poi scolatele (3)



e lasciatele asciugare su un vassoio ricoperto con carta assorbente (4). Una volta raffreddate pelatele ad una ad una: basterà fare una leggera pressione con le dita per staccare la buccia (5). Una volta pelate le mandorle, preparate i pomodori: scegliete dei pomodori che siano sodi del tipo perini o ramati, mettete sul fuoco una pentola capiente piena d'acqua. Lavate per bene i pomodori sotto l'acqua corrente. Quando l'acqua inizia a sobbollire scottate i pomodori per 2 -3 minuti (6).



Scolate i pomodori con un mestolo forato (7) e lasciateli raffreddare. Una volta raffreddati spellate i pomodori (8) e poneteli in un mixer (9), in alternativa potete utilizzare anche un mortaio.



Aggiungete nel mixer il mazzetto di basilico (10), le mandorle pelate (11), l'aglio (12) e frullate il tutto per un paio di minuti.



Una volta ottenuto un composto omogeneo, unite il pecorino grattugiato (13) e trasferite il battuto in una ciotola. Aggiustate di sale e pepe, aggiungete un filo d'olio extravergine d'oliva (14) e amalgamate bene il tutto. Il vostro pesto alla trapanese è pronto (15) per condire la vostra pasta preferita.

Conservazione

È possibile congelare il pesto alla trapanese in piccoli vasetti per poi scongelarlo in frigorifero oppure a temperatura ambiente. Conservate il pesto alla trapanese in frigorifero per 2-3 giorni in un contenitore ermetico avendo cura di ricoprire la salsa con uno strato di olio.

Consiglio

L'aglio è un aroma che caratterizza tutti i pesti, questo vale anche per il pesto alla trapanese ma se proprio non lo gradite potete ometterlo.