



Siete stanchi del classico pesto alla genovese e avete voglia di cambiare colore alla vostra pasta? Il pesto alla siciliana, allora, è la variante che fa per voi. La preparazione di questa versione si rifà ai frutti tipici della terra di questa splendida regione: pomodori ramati, ricotta, pinoli e tanto basilico, che insieme creano un tripudio di colori e sapori. Come tutte le ricette regionali, però, anche questa vanta numerosi adattamenti, cioè piccole variazioni negli ingredienti base che rispecchiano le tradizioni e i prodotti tipici del territorio. Ecco che, ad esempio, il pesto alla Trapanese viene preparato con le mandorle pelate, poi c'è il pesto di pomodori secchi e quello con i pistacchi di Bronte. Insomma ognuno realizza il suo pesto con gli ingredienti di cui dispone, la peculiarità del pesto alla siciliana, però, è proprio la ricotta. Il pesto alla siciliana è un condimento perfetto per tutti i tipi di pasta, ma abbinandolo a degli spaghetti o a della pasta casereccia conquisterà voi e i vostri ospiti. Inoltre la sua preparazione, oltre che essere totalmente a crudo, è anche molto veloce, l'ideale per chi ha fretta ma ha voglia di stupire e di preparare un piatto davvero prelibato e per chi non si arrende ai fornelli anche quando il caldo estivo non lascia scampo. Non vi resta che provare i colori e il gusto irresistibile del pesto alla siciliana!

### Ingredienti:

**Pomodori ramati** 500 gr, **pinoli** 50 gr, **olio extravergine d'oliva** 150 ml, **aglio** 1 spicchio, **basilico** 1 mazzetto, **parmigiano reggiano** da grattugiare 100 gr **ricotta vaccina** 150 gr, **sale** fino q.b., **pepe nero** q.b.

### Preparazione:



Per preparare il pesto alla siciliana, iniziate lavando con cura i pomodori e dividendoli a metà. Una volta divisi, eliminate la parte interna e spremeteli per eliminare i semi e il succo in eccesso (1). Dopodiché lavate le foglie di basilico sotto acqua corrente (2) e, dopo averle scolate, asciugatele con un panno (3).



A questo punto versate i pomodori in un mixer (4), aggiungete le foglie di basilico lavate ed asciugate (5) e i pinoli (6).



Sbucciate uno spicchio di aglio, dividetelo a metà e unitelo al composto (7) assieme al parmigiano grattugiato (8) e alla ricotta (9). Salate e pepate a piacere.



Dopo aver aggiunto tutti gli ingredienti, versate l'olio (10) e azionate il mixer a bassa velocità per controllare il grado di cremosità desiderata. Potete, infatti, decidere se ottenere un composto più o meno cremoso. Quando il pesto avrà raggiunto la giusta consistenza, verificate se necessita ancora di sale e pepe. Ora il pesto alla siciliana è pronto per arricchire e colorare la vostra pasta (12)!

### Conservazione

Se non consumate subito il pesto alla siciliana, conservatelo all'interno di un contenitore (meglio se di vetro) ben coperto in frigorifero per al massimo 2 giorni.

### Consiglio

Il pesto alla siciliana prevede molte varianti, per provare un sapore diverso potete sostituire i pinoli (completamente o parzialmente) con delle mandorle pelate. Potete realizzare il pesto alla siciliana utilizzando un mixer ad immersione: il lavoro sarà più lungo, ma otterrete un effetto meno cremoso, con pezzetti più visibili.