

Categoria: Sapori d'Italia - Sicilia



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa

Il **pesto alla Siciliana** è un ottimo condimento per tutti i tipi di pasta ed, essendo una ricetta regionale, ne esistono diverse varianti che vedono l'utilizzo di ingredienti differenti.

Il **pesto alla Trapanese**, ad esempio, è una delle varianti più celebri del pesto alla Siciliana e viene preparato solo con pomodori, basilico, mandorle ed un filo d'olio. Nonostante ogni provincia Siciliana proponga una ricetta differente rendendo difficoltoso stabilire quale sia la vera preparazione, nell'immaginario collettivo, il pesto alla Siciliana è quello preparato con la ricotta: inutile dire che non tutte le ricette ne prevedono l'utilizzo.

Il pesto alla Siciliana qui proposto prevede l'**utilizzo della ricotta** e funge da ottimo accompagnamento per un primo piatto veloce sia per la freschezza degli ingredienti, sia perché la sua preparazione avviene completamente a crudo.



Ingredienti

>> Aglio 1 spicchio	>> Pinoli 50 gr
>> Basilico un abbondante mazzetto	>> Pomodori ramati 500 gr
>> Olio di oliva extravergine 150 ml	>> Ricotta di mucca 150 gr
>> Parmigiano Reggiano 100 gr	>> Sale q.b.
>> Pepe macinato fresco a piacere	

Preparazione



Pulite e lavate i pomodori, tagliateli in due e dopo aver tolto la parte bianca interna, spremeteli per togliere il liquido in eccesso e i semi; metteteli quindi in un recipiente o direttamente nel frullatore.

Via via, aggiungete il basilico lavato e asciugato, i pinoli, lo spicchio di aglio, il parmigiano reggiano grattugiato, la ricotta e l'olio.



Se volete mantenere un po' di consistenza del pesto alla siciliana, potete usare il mixer ad immersione: il lavoro sarà un po' più lungo ma avrete un effetto meno cremoso, con pezzetti più visibili. In alternativa potete frullare il tutto in un mixer a bassa velocità, per controllare il grado di cremosità desiderata.

Quando il pesto alla siciliana avrà raggiunto la giusta consistenza, aggiustate di sale e di pepe e, se non lo usate immediatamente, conservatelo in frigorifero dentro ad un contenitore (meglio se di vetro) con tappo al massimo per 2 giorni..

Consiglio

Per provare un sapore diverso, potete sostituire i pinoli (completamente o parzialmente) con delle mandorle pelate.