

PESTO TRAPANESE

Il pesto trapanese, conosciuto soprattutto per la *pasta cu' l'agghia*, è una salsa cruda, grezza che si ottiene nel mortaio dopo aver pestato: aglio, mandorla, basilico olio extra vergine di oliva, sale e pomodoro. Il pesto trapanese è una pietanza molto radicata nel territorio di Trapani, esso rappresenta storia, cultura e tradizioni popolari per tali ragioni la si ritrova abbinata a tanti altri prodotti della nostra tradizione culinaria, come ad esempio alla pasta busiata, agli gnoccoli cavati a mano, alle bruschette o al pesce lardiato.

Ingredienti per 4 persone:

- 800g di pomodori;
- 150g di mandorle, meglio non pelate;
- 100/80g di basilico fresco;
- 4/2 spicchi di aglio rosso di Nubia;
- 100g di olio EVO;
- Sale grosso, un pizzico;
- Pepe nero, un pizzico.