

# *Busiata trapanese*

## **ingredienti per preparare la busiata**

- 200 g. di farina di grano duro
- Acqua fredda q.b.
- Un pizzico di sale

## **Ingredienti per il "pesto alla trapanese" per 4 persone**

- 1 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di basilico
- 2 cucchiari di mandorle
- 200 g di pomodori pachino
- 100 g. di pecorino siciliano
- Peperoncino rosso
- Olio extravergine d'oliva

Per la preparazione della **pasta** posizionate la farina a fontana, aggiungete il sale e l'acqua fino a quando l'impasto risulterà liscio e compatto. Fate riposare il panetto per circa trenta minuti.

Per iniziare la lavorazione staccate una piccola parte all'incirca quanto un uovo, allungatela e tagliate dei tocchetti di circa dieci centimetri. Prendete il buso (ossia il fusto dell'ampelodesmo) si può eventualmente usare uno stecchino per spiedini. Attorcigliate verticalmente la pasta intorno allo spiedino, appiattite con la mano il ricciolo che si sarà formato. Estraiete la **busiata** dal buso e continuate con lo stesso procedimento fino alla fine della pasta. Lasciate riposare la busiata così ottenuta per circa tre ore.

Per il **pesto alla trapanese**, pestate in un mortaio l'**aglio**, il **basilico**, il **pomodoro** privato della buccia, il **pecorino** con l'**olio**. Bollite le **mandorle** per qualche minuto, spelatele e aggiungetele agli altri ingredienti nel mortaio, pestate il tutto aggiungendo altro olio. Il pesto così ottenuto deve avere una consistenza pastosa, per ultimo aggiungete il peperoncino rosso. Se non avete il mortaio potete utilizzare anche il mixer.