

Matarrocco di Marsala

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 pomodori rossi ben maturi, 2 spicchi d'aglio, un mazzetto di basilico, 1 pizzico generoso di origano, 100 g di mandorle sgusciate, 120 g di pecorino o provola, a dadini, 1 pizzico di origano, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, e peperoncino (facoltativo).

PREPARAZIONE

Lavare accuratamente i pomodori.

Asciugarli e tagliarli a dadini.

Lavare il basilico ed asciugarlo.

Tritare l'aglio, il basilico ed il formaggio.

Versare il tutto in una ciotola ed aggiungere i pomodori e le mandorle tritate finemente.

Mescolare ed unire l'origano, il sale, il pepe, il peperoncino tritato (facoltativo) e 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.

All'occorrenza, aggiungere ancora un po' d'olio.

Amalgamare il composto accuratamente, fino ad ottenere una pesto omogeneo.