

PESTO ALLA SICILIANA

Lavare 500 grammi di pomodori, tagliarli a metà e eliminare semi e liquido. Porli in un frullatore (meglio un mixer ad immersione, avrete un effetto meno cremoso ma con pezzetti più visibili e piacevoli) , aggiungere uno spicchio d'aglio, un mazzetto di basilico, 50gr. di pinoli, 100gr.di parmigiano grattugiato, 150gr. di olio d'oliva, 150gr.di ricotta, sale, pepe. In una variante del trapanese il pesto viene preparato solo con pomodori, basilico, mandorle e un filo di olio.

Ricette di cucina