

## Pesto alla Trapanese

### Ingredienti per 6 persone

Pasta	600 gr.
Pomodori da salsa	500 gr.
Basilico	Un mazzetto
Spicchi d'aglio	4
Mandorle pelate	40 gr.
Pecorino	100 gr.
Olio E.V.O.	q.b.
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

### Procedimento:

Pestate insieme l'**aglio**, il **basilico** e le **mandorle** ed aggiungete un filo di **olio e.v.o.**

Versate in un contenitore e mescolate, unendo anche un pò di **pecorino grattugiato**.

Mettete i **pomodori** in acqua calda per qualche minuto, poi pelateli, privateli dei semi, spezzettateli e passateli nel mortaio.

Aggiungeteli agli altri ingredienti, aggiustando di **sale**, **pepe** e altro olio.

Cuocete la pasta in acqua salata, scolatela al dente e versatela nel contenitore con il sugo. Mescolate bene e servite.

Sulla pasta al pesto non possono mancare le melanzane fritte o se volete le patatine fritte, un mix eccellente!

**Buon appetito..!**