

Busiate al pesto trapanese (pasta cu l'agghia a trapanisa)

Gli ingredienti della ricetta "classica" sono: l'aglio (tipicamente l'aglio rosso di Nubia), l'olio extra vergine di oliva (quello intenso, DOP Valli Trapanesi o Valle del Belice), le mandorle, il pecorino siciliano DOP(non eccessivamente stagionato) grattugiato, il basilico e il pepe nero.

Dosi per quattro persone:

6 pomodori maturi,

50 g di mandorle sgusciate,

15-20 foglie di basilico fresco,

1 o 2 spicchi d'aglio,

olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.

1 o 2 cucchiaini di pecorino siciliano

Preparazione:

Si pesta nel mortaio l'aglio insieme al sale e al basilico: ruotare il pestello, schiacciando e non martellando gli ingredienti lungo le pareti.

Unire man mano dell'olio finché la salsa diventerà cremosa.

Pestate a parte le mandorle spellate e crude, fino a farne diventare poltiglia, e quindi amalgamatele al pesto.

Il tutto, infine, va mescolato alla polpa pestata nel mortaio (o tritata fine) dei pomodori (senza buccia), unendo infine altri due/tre cucchiaini d'olio.

Far riposare la salsa durante la cottura della pasta.

Scolate la pasta al dente senza aggiungere acqua fredda, e miscelare il tutto nella zuppiera, aggiungendo un paio di cucchiaini di pecorino grattugiato. C'è chi aggiunge sopra la pasta del pan grattato tostato.

Tradizionalmente il piatto è accompagnato da melanzane o patate fritte, ma anche da pescefritto (menola, retunno, cicerello).



Giuseppe Davide Catalano