

PESTO ALLA TRAPANESE

Ingredienti per 4 persone:

- alcuni spicchi di aglio
- poco sale
- alcune mandorle
- 1 pugno di basilico
- alcuni pomodori freschi
- 1 filo olio d'oliva extra-vergine

E' come un pesto alla genovese, ma un po' più ruvido e colorato.

Si fa così: pesta in un mortaio qualche spicchio di aglio con un po' di sale e alcune mandorle.

Buttaci dentro un bel pugno di basilico e qualche pomodoro fresco.

Alla fine aggiungi un filo d'olio buono, e condisci la pasta.