

## Spaghetti au pesto de trapani *(Plats principaux à base de pâtes et de riz)*



### Préparation

Blanchir les tomates dans l'eau bouillante pendant dix secondes, puis les égoutter et les peler. Les couper en lanières et les épépiner. Dans un mixeur ou un robot culinaire (comme le Thermomix), mettre les tomates, les feuilles de basilic nettoyées, les amandes et l'ail. Bien hacher le tout, puis transférer dans un bol, ajouter l'huile, le sel et le pecorino. Bien mélanger. Mélanger le pesto avec les pâtes, des spaghetti dans notre cas mais vous pouvez aussi utiliser d'autres types de pâtes.

### Conseils

Quand vous faites cette recette, n'oubliez pas de bien peler les tomates et les amandes. Le basilic doit être propre et il est vraiment nécessaire de le nettoyer. Par ailleurs, pour donner de l'onctuosité à la sauce et aux pâtes, nous vous conseillons d'ajouter une cuillère à soupe d'eau de cuisson des pâtes, salée et riche en amidon.

### Anecdotes

La tradition veut que ce pesto soit né dans le port de Trapani, où les navires génois étaient amarrés. Grâce aux leçons de cuisine des Génois, notamment celles qui concernaient pesto, les habitants de Trapani ont élaboré une version entièrement sicilienne avec l'ajout d'ingrédients locaux, tels que des tomates fraîches, du pecorino sicilien et des amandes de première qualité. C'est ainsi qu'est née la version sicilienne du pesto classique.

### Information

**Préparation** 10 minutes

**Temps total** 10 minutes

**Pour X** Pour 3 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Spaghetti** 300 grammes

**Tomates** 250 grammes

**Basilic** 50 grammes

**Ail** 1 gousse

**Pecorino** 50 grammes

**Sel**

**Huile d'olive extra vierge** 30 millilitres

**Amandes** 40 grammes