



PESTO PANTESCO

LA RICETTA di ilovepantelleria.net

INGREDIENTI

- 750 g. di **pomodori** grandi e maturi
- 2 cucchiaini colmi di **capperi** di Pantelleria
- 1 manciata di foglie di **basilico**
- 1 manciata di foglie di **prezzemolo**
- 1 cucchiaino di **origano** secco (opzionale)
- 1 manciata di **mandorle** pelate
- 3 spicchi di **aglio** pelato
- 1/2 bicchiere **olio** d'oliva extra vergine
- **peperoncino** rosso piccante a piacere
- **sale** q.b.

PROCEDIMENTO

Pelate i pomodori, sbollentandoli in acqua bollente, e poi privateli dei semi; spolverateli di sale e metteteli a perdere l'acqua in un colino a maglie fitte.

Pulite e lavate le erbe aromatiche e tritatele, e pelate l'aglio. Radunate in un mortaio le erbe tritate, le mandorle, l'aglio e i capperi (non dissalati) pestate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Se siete bravi con il

pestello potete anche non tritare le erbe, ma il resto deve essere pestato per garantire consistenza al pesto, se frullate il tutto il risultato è molto diverso.

Versate in una ciotola la polpa di pomodoro, il pestato, l'olio e il peperoncino rosso. Mescolate ed aggiustate di sale. Fate riposare al fresco almeno un'oretta prima di gustare questo superlativo pesto pantesco.