

Pasta al pesto di mandorle: ricetta veloce, buona e siciliana

Autore: Redazione

Data: 28 Maggio 2020



La **ricetta** della **pasta al pesto di mandorle** è facile da realizzare e davvero gustosa.

Si tratta di una buonissima variante **sul tema del pesto**. Questo tipo di preparazione offre la possibilità di **sperimentare** in **cucina**, utilizzando tanti **ingredienti**. La versione che vi proponiamo oggi utilizza una produzione tipica del territorio siciliano: le mandorle.

Se volete essere sicuri di utilizzare un prodotto di qualità, vi consigliamo di cercare le **mandorle di Avola**, che si producono nell'Agrigentino.

Cucinare la **pasta al pesto di mandorle** è molto semplice. Il tempo di preparazione è breve e il risultato è eccellente. Vediamo insieme la ricetta a cominciare dagli ingredienti per 4 persone.

Ricetta della Pasta al pesto di mandorle

Ingredienti

- 400 g di pasta a vostra scelta
- 250 g di mandorle pelate
- 1 mazzetto di basilico
- 1 bicchiere d'olio extravergine d'oliva
- uno spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini di pecorino grattugiato
- sale

Procedimento

1. Per fare la **pasta al pesto di mandorle**, tritate non troppo finemente le mandorle nel mixer, con una presa di sale.
2. Lavate e asciugate il basilico.
3. Pestate il basilico nel mortaio con uno spicchio d'aglio e una presa di sale grosso.
4. Aggiungete il formaggio grattugiato e continuate a pestare, fino a ottenere un composto omogeneo.
5. Riunite gli ingredienti preparati in una ciotola e incorporate lentamente l'olio.
6. Ammorbidite il condimento con qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta.
7. Condite la pasta, che avrete cotto al dente.
8. Servite la pasta ben calda.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pasta-al-pesto-di-mandorle-ricetta/>

Generato il 19/04/2025