

Pesto alla Trapanese, la ricetta siciliana perfetta per l'estate

Autore: Redazione

Data: 15 Giugno 2022



Pesto alla Trapanese, l'autentica ricetta per preparare in casa la **pasta cu l'agghia siciliana**. Un condimento perfetto per l'estate, una **salsa "a crudo"** che si presta benissimo anche per una **deliziosa pasta fredda**. Gli ingredienti principali sono pomodoro, aglio, basilico, mandorle, pecorino e olio.

Pesto alla Trapanese

Si tratta di **una ricetta molto antica**, le cui origini si legano alle **attività del porto di Trapani**. Qui, infatti, si fermavano le navi genovesi, che arrivavano dall'Oriente e che portarono la tradizione dell'**agliata ligure** (a base di aglio e noci). Gli abili marinai siciliani elaborarono una propria versione della ricetta, utilizzando i prodotti della loro terra, cioè **pomodoro** e mandorle.

Il pesto alla trapanese è una salsa cruda: in siciliano si parla di “**pasta cu l’agghia**“, perché grande protagonista è l’**aglio rosso** (per un risultato perfetto, scegliete l’[aglio di Nubia](#)). Il formato di pasta che meglio si sposa con questo condimento è quello delle **Busiate**, altro tipico prodotto di Trapani e dintorni.

Le [Busiate](#) (o Busiati) sono una pasta fresca simile ai maccheroni. Si attorcigliano con un ramo di buso o con un filo di giunco essiccato. Vengono anche preparati con gli “gnocculi”. La pasta con il pesto alla trapanese si può anche accompagnare con melanzane fritte, [patate fritte](#) o pesce fritto.

Leggendo la **ricetta**, vi renderete conto di quanto è facile preparare questa prelibatezza. Per rispettare la tradizione, dovrete usare un pestello e un mortaio. Sappiamo che non tutti ne sono dotati, quindi **potete optare per un mixer**.

Come si fa: ricetta e consigli

Ingredienti

- Basilico, 50 g;
- Pomodori maturi, 250 g;
- Mandorle pelate, 50 g;
- Pecorino grattugiato, 1 cucchiaio;
- Aglio rosso di Nubia, 1 spicchio;
- Sale fino;
- Pepe nero macinato fresco;
- Peperoncino (opzionale);
- Olio extravergine d’oliva.

Procedimento

1. Per fare il pesto alla trapanese, occupatevi anzitutto dei pomodori. Incideteli, facendo una croce sul fondo, e sbollentateli per qualche minuto.
2. Eliminate la buccia e metteteli nel tritatutto.
3. Aggiungete le mandorle, aggiungete il basilico e l’aglio.
4. Tritate fino a ottenere un composto omogeneo.
5. Unite due cucchiaini di pecorino e aggiustate di sale.
6. Mettete il pesto in un vasetto e coprite con l’olio extravergine d’oliva.
7. Quando dovete condire la pasta, diluite il pesto con qualche cucchiaio d’acqua di cottura.
8. Se volete conservare il pesto a lungo, meglio congelarlo. In alternativa, può durare in frigo per 4 o 5 giorni, chiuso ermeticamente.
Dividetelo in vasetti di plastica di piccole dimensioni, facendo in modo che l’olio copra del tutto la superficie del pesto, quindi mettetelo nel freezer il vasetto. Se usate vasetti di vetro, non riempite fino al bordo.

Foto by Amire80 – Own work, [CC BY-SA 3.0](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pesto-alla-trapanese/>

Generato il 21/05/2025