

Pesto Pantesco, bontà senza confini: sul Guardian la ricetta siciliana

Autore: Redazione

Data: 06 Settembre 2022



Sulle pagine del britannico **Guardian** la ricetta del **pesto pantesco**, una deliziosa variante di **pesto a base di capperi**. Una preparazione semplice e, al tempo stesso, ricca di gusto, che esalta uno dei migliori prodotti della “**Perla Nera**”, un’isola della Sicilia dal fascino ancestrale.

Sul Guardian il Pesto Pantesco

“L’isola siciliana di [Pantelleria](#) si presenta come un capperi appiattito in mezzo al **Mediterraneo**“. Esordisce così **Rachel Roddy**, che firma sulle pagine del Guardian un articolo in cui celebra la cucina dell’isoletta attraverso un delizioso pesto. “Selvaggi e a proprio agio sul terreno vulcanico e sulla roccia, i **cespugli di capperi** sono piante favolose da guardare, che si distendono e si arrampicano ovunque, le loro foglie rotonde, carnose e lucenti che brillano al sole”, continua.

La giornalista ed esperta di *food*, prosegue il suo articolo sul [Guardian](#) con un vero e proprio elogio di questo prodotto e delle modalità di raccolta, rigorosamente a mano. Quindi spiega: “Sia i germogli che le bacche sono amari e non commestibili fino a quando non sono stagionati”.

“**Le ricette sono come storie**, ruotano attorno a una delle due trame: un viaggio o uno sconosciuto che arriva in città”, racconta Roddy, che compie un vero e proprio viaggio gastronomico che parte da Genova e dal pesto più celebre, per arrivare a [Trapani](#), dove si usano le mandorle al posto dei pinoli. Da qui a Pantelleria, il passo (anzi, la traversata!) è breve. Il consiglio è utilizzare il pesto pantesco con dei grossi fusilli, con le **busiate**, con gli spaghetti o le linguine.

La ricetta

Ingredienti

- 5 pomodori maturi (circa 500 g);
- 40 g di mandorle;
- 1 manciata di foglie di basilico;
- 1 spicchio d'aglio;
- 1 manciata di foglie di prezzemolo;
- 100 ml di olio extravergine d'oliva;
- 1 cucchiaino colmo di capperi, sciacquati o ammollati;
- 3-4 cucchiaini di pecorino grattugiato o parmigiano;
- Sale;
- 500 g di pasta.

Procedimento

1. Per fare il pesto pantesco, dovete anzitutto spellare i pomodori, immergendoli prima in acqua bollente per 60 secondi e poi sollevandoli in acqua fredda.
2. A quel punto le bucce si staccheranno facilmente.
3. Tagliate a metà ed eliminate i semi.
4. Frullate le mandorle, l'aglio, il basilico, il prezzemolo e i capperi.
5. Aggiungete l'olio e frullate ancora per qualche secondo.
6. Ora avete due opzioni. Per un pesto più omogeneo, aggiungete i pomodori e il formaggio al frullatore e frullate per unire. In alternativa, per un risultato più consistente, tagliate finemente la polpa del pomodoro e mescolatela con il formaggio nel mix di mandorle e aglio.
7. Regolate di sale quanto basta.
8. Cuocete la pasta al dente, scolatela e conditela.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pesto-pantesco-ricetta-sul-guardian/>

Generato il 19/04/2025