

# Come preparare a casa il pesto alla trapanese in pochi passi

**Autore:** Redazione con ChatGPT

**Data:** 11 Marzo 2023



Il **pesto alla trapanese** è una salsa tipica della **cucina siciliana**, originaria della città di [Trapani](#), situata nella parte occidentale dell'isola. Questa salsa è tradizionalmente servita con la pasta, soprattutto con gli spaghetti.

L'origine del pesto alla trapanese è incerta e le sue radici si perdono nella storia della Sicilia. Tuttavia, la versione più accettata riguardo alla sua origine fa riferimento alla **dominazione araba** dell'isola nel IX secolo. Infatti, la salsa presenta ingredienti tipici della cucina araba, come le [mandorle](#) e il **pomodoro**.

Inoltre, la presenza di mandorle al posto dei **pinoli**, che sono solitamente utilizzati per la preparazione del pesto alla genovese, è spiegata dalla scarsità di pinoli nella zona di Trapani e dalla loro elevato costo. Alcune versioni della salsa prevedono anche l'uso di capperi, aglio, peperoncino e basilico, ma l'ingrediente principale rimane sempre il pomodoro.

Oggi il pesto alla trapanese è considerato uno dei piatti simbolo della cucina siciliana e viene apprezzato non solo in Italia, ma in tutto il mondo.

## La ricetta classica del pesto alla trapanese

La ricetta per preparare il pesto alla trapanese in casa:

### Ingredienti:

- 400 gr di pomodorini ciliegia maturi
- 50 gr di mandorle non pelate
- 20 gr di pinoli
- 2 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di basilico fresco
- 100 ml di olio extra vergine di oliva
- Sale q.b.

### Procedimento:

1. Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e togliete i semi.
2. In una padella antiaderente tostate le mandorle e i pinoli per qualche minuto, mescolando spesso, finché saranno dorati. Lasciate raffreddare.
3. Mettete in un mortaio l'aglio sbucciato, le mandorle e i pinoli tostate, e iniziate a pestare con il pestello fino ad ottenere una pasta omogenea.
4. Aggiungete i pomodorini ciliegia nel mortaio e continuate a pestare fino ad ottenere una crema omogenea.
5. Aggiungete il basilico fresco, tritato finemente con un coltello, e continuate a pestare.
6. Aggiungete l'olio a filo, continuando a pestare, fino ad ottenere un composto cremoso e ben amalgamato.
7. Aggiustate di sale a piacere.

Il pesto alla trapanese è pronto! Potete conservarlo in frigorifero, coperto con un filo d'olio, per qualche giorno. Si presta benissimo per condire la pasta, ma è ottimo anche su crostini di pane tostato.

Foto da [DepositPhotos](#).

---

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

Generato il 16/04/2026