



## PASTA ALLA TRAPANESE

[blog.giallozafferano.it/gastronomylove/](http://blog.giallozafferano.it/gastronomylove/)



### Ingredienti:

10-15 pomodori Sanmarzano o a grappolo  
abbondante basilico fresco  
Olio Extravergine di Oliva Dante q.b.  
una manciata abbondante di mandorle pelate  
2 spicchi di aglio rosso  
sale, pepe q.b.  
320 g di mafalde  
pecorino siciliano grattugiato q.b.

### Preparazione:

Lavare i pomodori e intaccarne il fondo facendo una croce con il coltello (il taglio faciliterà la successiva fase di spellatura). Mettere a bollire abbondante acqua salata. Al bollore calare i pomodori e scottarli un paio di minuti, giusto il tempo necessario per poterli spellare. Con una schiumarola, sollevare i pomodori dall'acqua e porli in una ciotola a raffreddare. Non appena saranno freddi, spellare i pomodori, togliere i semi e tagliarli a cubetti molto piccoli o pestarli in un mortaio. Spellare due spicchi di aglio, privarli dell'anima e tritarli. Lavare il basilico, asciugarlo accuratamente e sminuzzarlo a mano. Condire il pomodoro con abbondante olio extravergine di oliva di ottima qualità, sale, pepe, l'aglio tritato e il basilico spezzettato. Lasciare insaporire il sugo ben coperto in frigo per un paio di ore (una notte ancora meglio). Tostare le mandorle per qualche minuto utilizzando il forno o una padella. In questa fase, soprattutto se utilizzate la padella, fate molta attenzione a non bruciare le mandorle. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla con il sugo alla trapanese. Servire con un'abbondante spolverata di pecorino siciliano (o grana) e una manciata generosa di mandorle a filetto (o in granella) tostate.