

## Spaghetti alla siciliana

Gli spaghetti alla siciliana si realizzano preparando un pesto a base di pomodori tagliati a cubetti, aglio tritato assieme alle mandorle, basilico e olio, una volta pronto si verserà in una zuppiera dove verrà aggiunta poi la pasta scolata al dente e condita con un filo d'olio a crudo.



---

### INGREDIENTI

- 350 g Spaghetti
- 4 Pomodori maturi
- 1 Aglio a spicchi
- 60 g Mandorle sgusciate e spellate
- 1 ciuffo Basilico
- q.b. Olio di oliva extravergine
- q.b. Sale

---

### PREPARAZIONE



Messa al fuoco abbondante acqua salata ove cuocere gli spaghetti, lavate i pomodori, apriteli privandoli dei semi e tagliateli a cubetti.

Mondato l'aglio, tritatelo finemente con le mandorle e qualche ciocca di basilico, riducendolo in pasta cui incorporare, in una zuppiera, 6 cucchiari d'olio.



Lasciate riposare il pesto finché gli spaghetti saranno cotti al dente: scolateli e trasferiteli nel recipiente con il condimento, rimescolate, versate un ultimo filo d'olio e servite all'istante.