



**Ricetta N. RE003163 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 11 Nov 2019 alle ore 12:38**

**da ANGELA D'ESPOSITO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Pesto A' Tarallo

Questo pestato nasce dalla nostalgia della mia terra... Quando si vive all'estero, in una città dove non c'è il mare, spesso si ha voglia di fare una bella passeggiata sul lungomare Caracciolo, mangiare un buon tarallo sugna, pepe e mandorle, sorseggiando una buona birretta fresca. Semplice da realizzare, può essere un buon condimento per la pasta, un buon accompagnamento per carne e pesce, un'ottima base per la pizza o montanara frita e su crostini per l'aperitivo. Per la realizzazione della ricetta ho realizzato io stessa i taralli ma si può realizzare anche con taralli napoletani che si trovano in commercio.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 2 persone

2 pz 100 g ca Tarallo napoletano  
Con sugna pepe e mandorle  
50 ml Olio EVO (Badevisco di Sessa Aurunca (CE))  
Olio extra vergine di oliva BIO  
n. 5 foglie Basilico fresco  
30 g Mandorle a lamelle  
Non tostate  
n.1 cucchiaio Passata di pomodoro San Marzano Solania (Solania srl)  
q.b. Pepe nero  
30 g Provolone del Monaco dop

### Strumenti di cottura

Mortaio o frullatore (classico od ad immersione)

### Preparazione

Con il mortaio: sbriciolare i taralli, aggiungerli con le mandorle nel mortaio e cominciare a pestare con l'aggiunta dell'olio. Aggiungere le foglie di basilico e pestare leggermente, quando il composto sarà quasi pronto e terminare con il pepe nero. Porre il composto così ottenuto in una ciotola (meglio se di vetro) ed aggiungere la passata di pomodoro e la scorza di limone finemente grattugiata.

Per condire la pasta allungare il prodotto in padella con l'acqua di cottura ed un filo di olio d'oliva, mantecare.

Il composto può essere utilizzato denso dopo pestato su crostini di pane tostato o per accompagnare carne o pesce; ottimo anche come base per pizze e focacce o sulla montanara frita.

Con il frullatore: mettere tutti gli ingredienti nel boccale tranne le foglie di basilico che aggiungerete alla fine frullando leggermente e la buccia di limone grattugiato a frullatura terminata.

### Vino consigliato

Birra Borbonica Gold del Birrificio Borbonico di Savino (NA)

### La ricetta ha partecipato a:

Rassegna delle Giacche Bianche Casolaro Hôtellerie il 04/11/19