**Busiate al pesto trapanese**

****

**Busiate al pesto trapanese** (Busiate au pesto de Trapani)

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de busiate

500 g de tomates fraiches

8 feuilles de basilic

6 petites gousses d’ail

40 g d’amandes émondées

100 g de pecorino râpé

Huile d’olive

Sel poivre

Mixer les amandes avec l’ail et le basilic en y ajoutant l’huile d’olive lentement. Inciser les tomates dans leur partie haute, les plonger dans de l’eau bouillante pendant quelques secondes, les sortir, les éplucher puis les couper en 4, enlever les pépins et enfin concasser et ajouter au pesto. Assaisonner de sel et poivre. Verser dans un récipient, mélanger et ajouter le pecorino.

Cuire les busiate, égoutter et ajouter au pesto.