

# Pesto di agrumi

Filippo La Mantia/Ristorante Filippo La Mantia



## Preparazione

1/ Tagliate la parte superiore e inferiore delle arance così che possano poggiare su un piano di lavoro. Togliete la buccia spessa fino all'albedo, poi asportate la polpa dalle membrane utilizzando un coltello affilato.

2/ Frullate la polpa con le mandorle, i capperi, l'olio d'oliva ed il basilico nel mixer o col frullatore a immersione per 2 minuti fino ad ottenere massa uniforme.

3/ Utilizzate il pesto di agrumi come condimento per la pasta o per le verdure.



## Ingredienti 4p

4 arance sbucciate  
200 g di mandorle pelate  
50 g di capperi sotto sale  
500 ml di olio extravergine d'oliva  
1 mazzetto di basilico  
(solo le foglie)

## Utensili extra necessari

Un mixer o un frullatore a immersione



## Vino consigliato

Lacryma Christi 2009, Feudi San Gregorio, Campania, Italia

La cucina di Filippo La Mantia rappresenta la pura, incontaminata e soleggiata Sicilia. Attualmente è lo chef dell'Hotel Majestic di Roma. Nell'ambito del premio "Best in Sicily 2010", è stato insignito del titolo di miglior ambasciatore nel mondo del gusto siciliano.