

Gli editoriali.

La ricetta del pesto di pistacchi

Scopri come fare il pesto di pistacchi con questa ricetta facile e veloce. Ecco gli ingredienti e i consigli per un condimento cremoso e gustoso!

Tempo preparazione: 10 minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di pistacchi sgusciati e non salati
- 50 ml di olio extravergine d'oliva
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 1 spicchio di aglio (facoltativo)
- 50 ml di acqua o latte per una consistenza più cremosa
- Succo di mezzo limone (opzionale, per mantenere il colore verde)
- Sale e pepe q.b.



Procedimento

- **Sbollenta i pistacchi:** porta a ebollizione dell'acqua in un pentolino, tuffa i pistacchi per circa 2 minuti, poi scolali e rimuovi la pellicina strofinandoli con un panno da cucina. Questo passaggio aiuta a ottenere un pesto più cremoso e brillante.

- **Frulla gli ingredienti:** in un mixer unisci i pistacchi pelati, il parmigiano, l'aglio (se gradito), un pizzico di sale e pepe.
- **Aggiungi i liquidi:** versa a filo l'olio extravergine d'oliva mentre continui a frullare, alternando con l'acqua o il latte per raggiungere la cremosità desiderata.
- **Correggi il sapore:** assaggia e aggiusta di sale, pepe e, se necessario, un po' di succo di limone per esaltare il gusto.
- **Conservazione:** conserva il **pesto di pistacchi** in frigorifero in un barattolo di vetro coperto con un filo d'olio per mantenerlo fresco per 3-4 giorni.

Come fare il pesto di pistacchio con la granella

Se vuoi un pesto più rustico e croccante, puoi aggiungere la **granella di pistacchi** alla fine della preparazione. Ti basterà tritare i pistacchi solo parzialmente, senza ridurli completamente in crema, e poi aggiungere un cucchiaino di **granella di pistacchio** alla fine della preparazione per un tocco croccante.

Come utilizzare il pesto di pistacchi

Il **pesto di pistacchi fatto in casa** è incredibilmente versatile e puoi utilizzarlo in diverse **ricette**, come ad esempio:

- **Condimento per la pasta:** provalo con **trofie**, fusilli o tagliatelle, magari aggiungendo gamberetti o speck per un tocco extra.
- **Bruschette e crostini:** spalma il pesto su fette di pane tostato e guarnisci con burrata o pomodorini.
- **Ripieno per torte salate:** usalo per farcire sfoglie o come base per quiche salate.
- **Salse per carne e pesce:** accompagna carni bianche o salmone alla griglia con una crema di pesto di pistacchi.

Sperimenta subito nuove ricette con il **pesto di pistacchi** per stupire i tuoi ospiti con un sapore unico e raffinato!