

PACCHERI, PESTO DI PISTACCHI E GAMBERI

Ingredienti:

Paccheri 320 gr

Pistacchio verde 60 gr

Basilico 10 gr

Aglione 5 gr

Olio Extravergine di oliva 40 gr

Sale q.b.

Gamberi 240 gr

Preparazione:

Pulire i gamberi dal carapace e dal filetto, conservandone la testa; mixare nel frullatore il pistacchio, basilico, aglio e 25 gr di olio evo e sale q.b.

Preparate un fondo di cottura con l'olio e fate rosolare le teste dei gamberi schiacciandoli leggermente facendone uscire il corallo; bagnare il fondo di cottura con un mestolo di acqua di cottura della pasta; tritare le code dei gamberi; mettere il pesto di pistacchio nel fondo di cottura e dare la consistenza desiderata.

A cottura della pasta versarla nel sauté con il pesto e saltare la pasta regolando la densità del pesto di pistacchio, spegnere i fuochi, incorporare i gamberi tritati, amalgamare a fiamma spenta e servire.

