



Il pesto di pistacchi è una preparazione dal gusto fresco e aromatico che esalta il sapore unico e inconfondibile di questi frutti. Il segreto per ottenere un pesto squisito è senz'altro quello di usare pistacchi di prima qualità.

Realizzarlo è semplice: si prepara un trito di pistacchi appena scottati e si insaporisce con basilico, grana e scorza di limone.

Il pesto di pistacchi è il condimento perfetto per la pasta fresca ma si può gustare anche spalmato su croccanti crostoni di pane tostato da servire come stuzzicanti antipasti.

Ingredienti per 400 gr di pesto:

Pistacchi non salati non tostati (sgusciati) 200 gr
 grana padano (da grattugiare) 35 gr, scorza di limone ½
 aglio ½ spicchio, olio extravergine d'oliva 100 ml acqua 100 ml
 basilico 3 foglie, sale fino q.b. pepe nero q.b.

Preparazione:



Per realizzare il pesto di pistacchi iniziate ponendo sul fuoco una pentola colma d'acqua, portate al bollore e poi versate i pistacchi sgusciati (1), cuocete per 5 minuti o il tempo necessario per ammorbidire la buccia poi scolate i pistacchi (2). Eliminate la buccia dei pistacchi e raccoglieteli in una ciotolina (3).



Trasferite i pistacchi in un mixer, versate l'olio di oliva (4) il grana padano grattugiato (5), le foglie di basilico (6),



mezzo spicchio di aglio (7) e la scorza grattugiata di mezzo limone (8). Azionate per qualche istante le lame e poi versate l'acqua (9),



salate (10), pepate (11) e azionate nuovamente le lame, frullate il composto fino ad ottenere una crema omogenea (12).

Conservazione

Conservate il pesto di pistacchi in frigorifero per 4-5 giorni in un barattolo oppure congelatelo.

Consiglio

Potete aromatizzare il pesto con le erbe aromatiche che preferite, con la maggiorana o la menta. Se non gradite l'aglio potete ometterlo.