



PESTO DI PISTACCHIO



El pistacho es un elemento gastronómico típico y característico de Sicilia. Es una variación de la pesto clásico, el genovés, y se usa como condimento para platos de pasta, tanto para los segundos platos (como la carne).

También es ideal como crema para untar en pan durante aperitivos u otras ocasiones.

Se cubren caerá automáticamente. Una operación rápida, pero necesaria con el fin de descubrir el auténtico sabor del pesto de pistacho.

Ideas y variaciones: la receta tradicional no requiere el uso de 1 diente de ajo, piñones, o 30 gramos pero, según algunas tradiciones antiguas, puede utilizar estos dos ingredientes para hacer pesto sabor aún más fuerte. Para más variantes, también se puede añadir una pequeña cantidad de nueces (100 gr. Aproximadamente), y unas cuantas hojas de albahaca.

Ingredientes:

- 200 gr. Pistacho (posiblemente de Bronte)
- En cantidad suficiente aceite de oliva extra virgen
- Sal c.s.
- Pepe (blanco) c.s.
- Parmigiano Reggiano c.s.

Preparación:

El pesto que vamos a preparar tiene una historia misteriosa, pero muy fascinante. El pistacho es una fruta originaria de Arabia. Eran, de hecho, solo las conquistas árabes en el momento de llevar el cultivo de pistachos en Marsala. En el dialecto del pistacho se llama 'frastuca' y tiene su origen en la lengua árabe 'fristach'. La preparación del pesto de pistacho es bastante simple, rápida y puede adaptarse a cualquier necesidad. Para empezar, primero tiene que pelar los pistachos uno por uno y, si se quiere lograr el máximo sabor de este plato, también hay que pelar cada pistacho que la piel fina de color púrpura que lo cubre. Una vez pelados, coloque los pistachos en un mortero, junto con una cucharada de aceite, una pizca de sal y pimienta y un poco de queso parmesano rallado. Triturar el todo y, mientras tanto, todavía añadir una pequeña cantidad de aceite a ras, hasta obtener un pesto homogénea y densa al mismo tiempo. Una vez obtenido, puede verter la mezcla en frascos para que pueda mantener por más tiempo, tanto en su refrigerador y congelador. Trucos: Para obtener el verdadero pesto de pistacho de Sicilia debe pelar pistachos. Difícil? Ni siquiera tanto. Sólo tiene que sumergir en agua hirviendo durante unos minutos y cáscara púrpura pistachos

