

PAPPARDELLE CON IL PESTO AL PISTACCHIO E ROSMARINO

Ingredienti

- 500 g di pappardelle
- 200 g di pistacchi
- 3 spicchi d'aglio
- 1 mazzo di prezzemolo
- 1-2 rametti di rosmarino
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe macinato fresco

Come si prepara

Tritate finemente i pistacchi (a mano o con un piccolo elettrodomestico). Tritate grossolanamente il prezzemolo. Sbucciate l'aglio. Staccate gli aghi dai rametti di rosmarino. Mescolate prezzemolo, aglio e rosmarino con 12 cucchiaini d'olio e frullate tutto con un frullatore ad immersione. Aggiungete il pistacchio, sale e pepe in abbondanza.

Cuocete al dente le pappardelle in abbondante acqua e sale, scolatele (mettete da parte una tazza di acqua di cottura) ed infine conditele con il pesto e qualche cucchiainata dell'acqua di cottura. Servite le pappardelle con una spolverizzata di parmigiano e con una guarnizione di aghi di rosmarino.

Difficoltà: 2

Gradimento: 4

Tags

pappardelle, rosmarino, pistacchi