

## PESTO AL PISTACCHIO DI ANNALISA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- sale
- prezzemolo
- pinoli (25gr)
- basilico
- pepe bianco
- Parmigiano Reggiano grattugiato
- mandorle pelate (30gr)
- olio di semi
- pistacchi freschi (60gr)

### Come si prepara

Prendete il frullatore e aggiungere il prezzemolo, il basilico, i pistacchi, le mandorle, i pinoli e l'olio.

Amalgamare tutto e aggiungere il parmigiano, il pepe bianco e il sale, frullare fino a formare un composto denso e omogeneo.

Questo pesto si adatta bene per pennette, farfalle, gnocchi, oppure per spaghetti accompagnato da zucchine, gamberetti e vino bianco.

Ottimo anche per fare il ripieno agli arancini o amalgamato alla salsa per le scaloppine.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

### Tags

salse e sughi, pesto, primo, pesto al pistacchio



