



Pasta con pistacchi e pancetta

Ingredienti

200 g di pistacchi sgucciati
100 g di pancetta
30 g di parmigiano grattugiato
olio EVO
uno spicchio di aglio
sale q.b.
pepe nero q.b.

Molto apprezzata al maxi raduno 2019!

Sgucciate i pistacchi, farli bollire per 5 minuti in acqua già bollente. Togliere la buccia che, strizzandoli tra le dita, verrà via con facilità. Mettere a bollire l'acqua salata per la pasta. Macinate i pistacchi una parte finemente, l'altra grossolanamente. Mescolate in una terrina pistacchi, parmigiano grattugiato, sale e pepe. Nel frattempo mettere in una padella lo spicchio d'aglio in camicia schiacciato e farlo imbiondire in abbondante olio EVO, aggiungere la pancetta e farla rosolare, togliere l'aglio ed aggiungere il composto di pistacchi e parmigiano, se il composto dovesse risultare ancora asciutto aggiungere olio, quando sarà ben amalgamato spegnere la fiamma. Calare la pasta e quando sarà cotta scolarla e ripassarla nella padella con i pistacchi.

P.S. il giorno dopo, ripassata in padella con un po' di olio, sarà ancora più buona!