



Pasta di pistacchio (ricetta passo passo)

Ingredienti

80 g pistacchi sgusciati (170 g col guscio)

40 g zucchero a velo

8 g olio di semi

Da piccola, quando entravo in gelateria ho sempre guardato con sospetto il gusto pistacchio, era così strano, verde verde. Non l'avevo mai preso in considerazione. Poi, intorno ai 40 anni sono stata in vacanza in Sicilia ed entrando nelle gelaterie quel verde non era poi così verde, inoltre sapevo che la Sicilia è la patria del pistacchio (Bronte in particolare) dunque, se volevo assaggiarlo, quello era il momento e da quel giorno mi si è aperto un mondo, ho visto la luce, mi son detta: quante palline di gelato al pistacchio mi sono persa in 40 anni? Devo assolutamente recuperare. Il pistacchio, con la nocciola, è diventato il mio frutto secco preferito. Questa pasta è la base per poter realizzare tante altre preparazioni: la crema per farcire, la crema spalmabile, il gelato e chi più ne ha più ne metta....

Procedimento:

sgusciare i pistacchi e pesarli per essere sicuri che la proporzione con lo zucchero a velo e l'olio sia corretta (lo zucchero dev'essere la metà del peso dei pistacchi, mentre l'olio un decimo).

Per eliminare la pellicina, mettere i pistacchi in ammollo in acqua a temperatura ambiente (non calda altrimenti si perdono gli oli che danno sapore) per un paio di ore. Colarli e strofinarli in un canovaccio pulito, la pellicina verrà via regalandovi queste bellissime pepite d'oro verdi. (Pesarli ora non va bene poichè essendo stati in acqua si sono reidratati e pesano di più)



Asciugarli bene e metterli in un mixer con lo zucchero e l'olio



Iniziate a frullare a intermittenza, otterrete una consistenza granulosa



Da questo momento bisogna fare attenzione perchè si deve evitare di surriscaldare il composto altrimenti escono fuori gli oli, per evitarlo date una frullatina e fate una pausa di qualche minuto, dunque frullate ancora ed andate avanti così per una decina di minuti, fino ad ottenere un composto liscio (assaggiatelo, non deve essere granuloso al palato), ma compatto.

La vostra pasta di pistacchio è pronta.