



Fiocchetti di pasta al pistacchio - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - pistacchi - formaggi

conditi con salsa ai 4 formaggi

500 GR. farina 00
3 uova
sale pizzico
50 gr. pistacchi
mazzettino piccolo di prezzemolo
acqua tiepida q.b.

preparare la pasta mettendo la farina a fontana versare le uova e i pistacchi frullati con il prezzemolo con poco sale amalgamare con la forchetta e iniziare a impastare se occorre aggiungere poca acqua per volta. lasciare riposare la pagnotta per 1/2 h. coperta con la pellicola così non secca e fare con la macchinetta le lasagne, tagliare dei rettangolini e stringere al centro per formare i fiocchetti.

intanto preparare la salsa ai formaggi

50 gr. di scamorza/caciocavallo fresco
50 gr. di fontina
50 gr. di mozzarella
50 gr. di emmenthal
4 cucchiaini di formaggio grattugiato
1 noce di burro
3 cucchiaini di panna

Sciogliete i formaggi a bagnomaria con tre cucchiaini di panna. Cuocere i fiocchetti di pasta in abbondante acqua salata. Scolate e condite con il burro e due pugni di formaggio grattugiato. Unire i formaggi fusi. Tenere da parte un pò di acqua di cottura della pasta

