



Pesto di pistacchi - [Visualizza sul sito di marina](#)

Pesto di pistacchi

condimento - salsa - speck - panna

Per quattro persone:

100 g. di dadini di speck,
una confezione di pistacchio tritato naturale da 100 g.,
olio extravergine di oliva,
due cucchiaini di panna,
sale a gusto.

Soffriggete i dadini di speck in poco olio, aggiungete a poco a poco il trito di pistacchi insieme all'olio d'oliva rimestando sempre sul fuoco basso.

Per l'olio regolatevi a occhio, chiaramente dovrete ottenere una crema densa tipo il pesto ligure. Infine aggiungete la panna.

Nella padella in cui avrete messo il pesto, versare la pasta prescelta cotta e far "passare".

eCucinando.it