





Pasta con pesto di pistacchi

<https://www.lacucinaimperfetta.com/pasta-con-pesto-di-pistacchi/>



-  Preparazione: **20 min**
-  Cottura: **10 min**
-  Tempo totale: **30 min**
-  Difficoltà: **facile**

 SENZA LATTOSIO  SENZA UOVA  VEGANA  VEGETARIANA

La **pasta con pesto di pistacchi** è un primo piatto facile ma molto sfizioso. Potete condire la pasta solo con questo pesto delizioso o arricchire il piatto con altri ingredienti come gamberi, zucchine, pesce spada o quello che vi suggerisce la vostra fantasia, ma vi assicuro che già così è squisito!

Se non avete pazienza o dovete preparare il pesto per molte persone evitate di togliere la pellicina ai pistacchi anche se il verde ne risentirà un po' e dovrete frullare un pochino di più per renderlo bello omogeneo. In tema di pesti sfiziosi provate anche il [pesto agli agrumi](#)!

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 4 PERSONE



- spaghetti 320 g
- pistacchi sgusciati 80 g
- olio extra vergine di oliva 70 g
- basilico 15 g
- menta 5 g
- sale

PROCEDIMENTO

COME FARE LA PASTA CON PESTO DI PISTACCHI

1

Immergete in acqua bollente quasi tutti i pistacchi per pochi minuti, quindi eliminate la pellicina esterna e tritate al coltello i pochi che avrete tenuto da parte.

Frullate insieme i pistacchi, il basilico, la menta, l'olio e un pizzico di sale.



2

Dovrete ottenere un pesto cremoso e omogeneo con cui condirete la pasta. Se dovesse risultare troppo denso aggiungete un po' di acqua di cottura. Completate i piatti con la granella di pistacchi e servite!

