

PRIMI PIATTI

# Penne speck e pesto di pistacchio

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Le penne speck e pesto di pistacchio sono un [primo piatto](#) appetitoso che si prepara in poco tempo.

Un pesto espresso di [pistacchi](#), una dadolata di speck croccante, tutto avvolto da una vellutata crema a base di panna fresca. Stuzzicante e prelibata, questa pasta veloce farà gola a tutti ed è perfetta anche per un pranzo tra amici. Una volta provata potrete anche sperimentare altre varianti: ad esempio sostituire la panna con del formaggio spalmabile, usare della pancetta o delle noci al posto dei pistacchi, secondo il vostro gusto!

Venite a scoprire altri primi piatti invitanti:

[Paccheri con pesto di pistacchi, burrata e guanciale](#)

[Pasta con ricotta e pistacchi](#)

Penne speck, zucchine e ricotta salata

Penne asparagi e speck

## INGREDIENTI

PENNE RIGATE 400 gr

SPECK 200 gr

PISTACCHI SGUSCIATI 100 gr

BASILICO 3 foglie

SPICCHIO DI AGLIO 1

PARMIGIANO REGGIANO 20 gr

PANNA FRESCA 150 gr

CUBETTI DI GHIACCIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le penne speck e pesto di pistacchio per prima cosa frulliamo i pistacchi sgusciati e privati della pellicina insieme al basilico, uno spicchio di aglio, formaggio grattugiato, olio, due cubetti di ghiaccio e sale, fino ad ottenere un pesto.





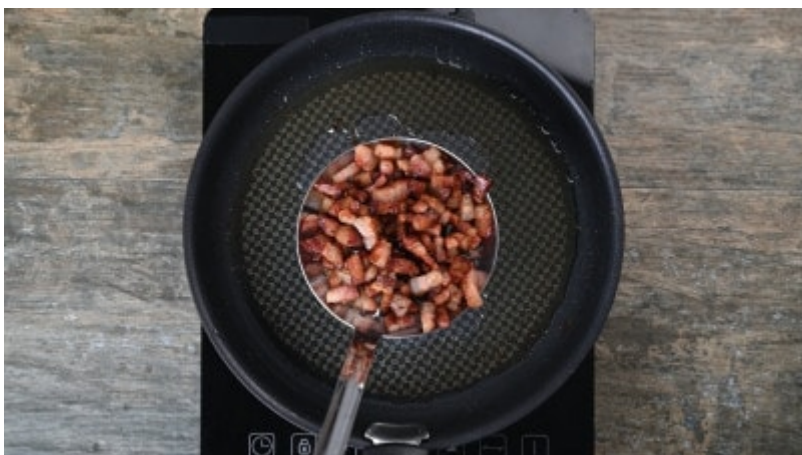
**2** Mettiamo da parte il pesto ottenuto. Tagliamo lo speck a cubetti.



**3** Rosoliamo lo speck in padella con un giro di olio. Cuociamo la pasta in acqua bollente salata.



4 Togliamo lo speck dalla padella, aggiungiamo la panna e scaldiamola per qualche minuto.





- 5** Quando la pasta è al dente scoliamola nella padella insieme alla panna, amalgamiamo tutto e togliamo dal fuoco. Aggiungiamo il pesto di pistacchi e qualche cucchiaio di acqua di cottura e mantechiamo.



- 6** Aggiungiamo lo speck, impiattiamo con qualche altro cubetto di speck, un po' di pepe e serviamo le penne speck e pesto di pistacchio ben calde.



## CONSIGLIO

Per pelare velocemente i pistacchi vi basterà farli bollire per 5 minuti