

PRIMI PIATTI

Cataneselle al pesto di pistacchio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

250 g di cataneselle o altra pasta corta
1 confezione di pesto di pistacchio
1 confezione da 250 ml di panna da cucina
100 g di speck tagliato a fettine non troppo sottili
1/2 cipolla
olio
burro
parmigiano grattugiato
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Mettere a soffriggere in olio e burro la cipolla affettata a velo e quando sarà appassita aggiungere lo speck.



- 3 Cuocere a fuoco vivo per qualche minuto facendo attenzione che non si colori troppo la cipolla e quando anche lo speck si sarà ammorbidito aggiungere 3 cucchiari di pesto al pistacchio e amalgamare.



4 Aggiungere la panna poco prima di scolare la pasta. Aggiustare il sugo di sale.



5 Condire la pasta e servirla in piatti caldi, cospargere di abbondante parmigiano.



Ingredienti per 3 persone.

NOTE