

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pralinato al pistacchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PISTACCHI 400 gr

ZUCCHERO 400 gr

ACQUA ½ bicchieri

PREPARAZIONE

- 1 Preparete innanzitutto il pralinato: riunite in una casseruola lo zucchero e l'acqua e ponetelo sul fuoco in modo tale che lo zucchero si scioglia nell'acqua senza mai mescolare.



2 Attendere che il caramello prenda un bel colore biondo, quindi aggiungere i pistacchi interi.



3 Mescolate, ora, con un cucchiaio di legno; non vi spaventate se lo zucchero assumerà un aspetto sabbioso, ben presto tornerà a sciogliersi.



- 4 Lasciate cuocere fino a che lo zucchero non tornerà a caramellarsi, in tutto ci vogliono circa 15 minuti.

Trasferite il composto su un foglio di carta forno e lasciatelo freddare.



- 5 Quando è ben freddo, spezzate il croccante con le mani e trasferitelo nel tritatutto.



6 Azionate il tritatutto e attendente che piano piano si trasformi dapprima in una pasta un po' grassa che si stacca dalle pareti del robot e poi in una pasta più morbida che tornerà ad attaccarsi alle pareti.

A questo punto il pralinato è pronto per essere utilizzato come insaporitore nei vostri dolci e gelati.

Se vi piacciono i dolci al pistacchio provate anche la ricetta della [crema di pistacchio e cioccolato fondente!](#)