

PRIMI PIATTI

Sedani al pesto con mandorle e pistacchi.

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

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



INGREDIENTI

250 g di pasta di semola di grano duro in formato sedani
150 g di mandorle
1 mazzo di basilico
1 spicchio d'aglio
pistacchi
olio extravergine di oliva
3 manciate abbondanti di parmigiano grattugiato o pecorino
sale.

PREPARAZIONE



2 Pelare le mandorle, mettendole a bagno in acqua bollente per 3 - 4 minuti.



3 La buccia si ammorbidirà e si possono pelare con facilità, poi passarle in forno ad asciugare per 10 minuti circa a 160°.



4 Poi tritarle nel mixer, senza ridurle a farina, mantenendo una grana grossetta.



5 Mettere le foglie di basilico e l'aglio nel mortaio e pestare fino a ottenere un trito omogeneo.



- 6 Unire l'olio al trito, fino ad ammorbidirlo e passare in padella, allungando la preparazione con qualche cucchiaio d'acqua di cottura della pasta, per amalgamare facilmente il formaggio grattugiato.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.



- 7 Quando la pasta sarà cotta, ma ancora al dente ripassare in padella e servire con una spruzzata di pistacchi freschi tritati a coltello.

