

PRIMI PIATTI

Fusilli con pesto di pistacchi e pancetta: cremosità e croccantezza in un solo piatto

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Vuoi un [primo piatto](#) originale e gustoso? I **fusilli al pesto di pistacchi e pancetta** sono la soluzione ideale!

INGREDIENTI PER CUCINARE I FUSILLI

FUSILLI 320 gr
PANCETTA AFFUMICATA 100 gr
SALE
FOGLIE DI BASILICO
GRANELLA DI PISTACCHI

INGREDIENTI PER CUCINARE IL PESTO

PISTACCHI NON SALATI 60 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 60 gr
GRANA PADANO 30 gr
BASILICO 4 foglie
ACQUA 30 gr
SALE
SPICCHIO DI AGLIO facoltativo - 1

COME FARE I FUSILLI CON PESTO DI PISTACCHI E PANCETTA

- 1 Prepara il pesto di pistacchi: elimina i gusci dai pistacchi. Porta a ebollizione dell'acqua, tuffa i pistacchi e lasciali in ammollo per circa un minuto. Scola i pistacchi e rimuovi la buccia.







2 Metti i pistacchi in un mixer a immersione, aggiungi sale, olio extravergine e basilico. Se vuoi, unisci anche mezzo spicchio d'aglio.

Frulla aggiungendo circa 30-40 g di acqua per ottenere una consistenza cremosa senza esagerare con l'olio.







3 Trasferisci il pesto di pistacchi in una ciotola



4 Taglia la pancetta a pezzetti e falla rosolare in una padella antiaderente a fiamma dolce.





5 Cuoci la pasta in abbondante acqua salata, scolala e versala nella padella con la pancetta.

Aggiungi il pesto e, se necessario, un mestolo di acqua di cottura per amalgamare meglio il condimento.

Servi la pasta guarnita con foglie di basilico, granella di pistacchi o pistacchi tritati.







IL PRIMO PIATTO CHE CONQUISTA TUTTI: FUSILLI AL PESTO DI

I fusilli al pesto di pistacchi e pancetta sono un primo piatto dal gusto avvolgente e raffinato. La cremosità del pesto di pistacchi si combina perfettamente con la croccantezza della pancetta, creando un equilibrio di sapori unico. Questa ricetta è semplice da preparare e ideale per stupire gli ospiti con un piatto ricercato ma facilissimo da realizzare. Perfetto per un pranzo in famiglia o una cena con amici, conquisterà tutti al primo assaggio!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Pesto perfetto: per ottenere un pesto cremoso, aggiungi un po' d'acqua di cottura della pasta mentre frulli.

Varianti: se vuoi un gusto più delicato, sostituisci la pancetta con speck o prosciutto crudo.

Riduzione dello spreco: usa i pistacchi con la buccia, sbollentandoli per un minuto per facilitarne la rimozione.

Alternativa vegetariana: se preferisci una versione senza carne, togli la pancetta e sostituiscila con pomodorini confit o zucchine grigliate.

CONSERVAZIONE

La **pasta con pesto di pistacchi e pancetta** è migliore se consumata subito, per mantenere la cremosità del condimento. Se avanza, puoi conservarla in frigorifero per un massimo di un giorno in un contenitore ermetico, scaldandola con un po' d'acqua prima di servirla.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Paccheri con pesto di pistacchi, burrata e guanciale](#): una variante dal sapore delicato e cremoso.

[Spaghetti gamberetti, zucchine e pistacchi](#): un primo piatto raffinato e gustoso.

[Baci di dama salati ai pistacchi](#): morbidi e saporiti, perfetti per ogni occasione.

[Salmone in crosta di pistacchi](#): un abbinamento equilibrato e sfizioso.