

BEVANDE

Liquore cremoso al pistacchio

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **liquore cremoso al pistacchio** è la risposta moderna e golosa ai classici amari e digestivi delle feste. Denso, profumato e dal colore verde pastello che cattura immediatamente l'attenzione, questo liquore unisce la ricchezza aromatica della pasta pura di pistacchio alla morbidezza della panna e del latte, bilanciata dal tocco deciso dell'alcol puro. È l'idea regalo home made per eccellenza, perfetta da confezionare in bottigliette di vetro con un'etichetta elegante per fare un figurone con amici e parenti. Se stai allestendo un cesto natalizio di liquori artigianali, puoi affiancarlo al fresco [liquore al mandarino](#) o al riscaldante [limoncello](#). Se invece ami i doni gastronomici a base dell'oro verde siciliano, questa bottiglia si sposa divinamente con

un vasetto di pesto di pistacchi salato o con un barattolo del nostro scenografico preparato cioccolato calda bianca e pistacchio. Servito freddissimo a fine pasto, è delizioso da gustare insieme a dei cubetti di fudge, a qualche bon bon di castagne o a delle scaglie di croccante alle nocciole. Preparare il liquore cremoso al pistacchio è velocissimo: non servono lunghe settimane di macerazione, ma solo pochi passaggi per ottenere un liquore liscio e vellutato che sembra uscito da una distilleria gourmet.

INGREDIENTI PER IL LIQUORE CREMOSO AL PISTACCHIO

PASTA DI PISTACCHIO o crema
spalmabile al pistacchio di alta qualità - 200
gr
PANNA FRESCA LIQUIDA 200 ml
LATTE INTERO 200 ml
ZUCCHERO 120 gr
ALCOOL 95° 100 ml

PREPARAZIONE DEL LIQUORE CREMOSO AL PISTACCHIO

- 1 Versa il latte intero, la panna fresca e lo zucchero all'interno di un pentolino capiente. Metti il pentolino su fuoco dolce e mescola continuamente con una frusta a mano finché lo zucchero non si sarà sciolto del tutto. Fai attenzione a non far bollire il composto.
- 2 Aggiungi la pasta di pistacchio nella miscela calda e continua a mescolare con energia per farlo sciogliere e amalgamare alla perfezione, finché non ottieni una crema liquida omogenea. Spegni il fuoco e lascia raffreddare completamente la crema a temperatura ambiente. Quando il composto sarà ben freddo, versa l'alcol etilico a 95° e mescola ancora per farlo incorporare perfettamente

3 Passa il liquore attraverso un colino a maglie fini per rimuovere eventuali piccoli grumi e assicurarti una consistenza liscia e vellutata. Posiziona l'imbuto sull'apertura della tua bottiglia di vetro sterilizzata e versa con cura la crema al pistacchio. Chiudi bene la bottiglia e trasferiscila in frigorifero (o in freezer) per almeno 24 ore prima di assaporarla o regalarla. Servila sempre ben fredda!

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; controlla attentamente che la pasta o la crema di pistacchio scelta riporti la dicitura senza glutine in etichetta.

Versione senza lattosio: sostituisci la panna fresca e il latte intero con prodotti delattosati con almeno il 3% di grassi, oppure utilizza latte condensato vegetale per dare consistenza.

Versione light: riduci la dose di zucchero semolato e usa latte parzialmente scremato al posto di metà della panna liquida, mantenendo inalterata la quantità di pasta di pistacchio per non perdere intensità di sapore.

L'idea vegetariana/vegana: usa panna vegetale di soia non zuccherata e bevanda all'avena o mandorla, unendo pasta pura di pistacchio al 100%: otterrai una crema alcolica vegana densa e deliziosa.

L'idea WOW: bagna il bordo dei bicchierini con sciroppo di zucchero, passali nella granella di pistacchi tostati e aggiungi una spolverata di cacao o un ciuffo di crema prima di versare il liquore freddo.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: fai raffreddare completamente la miscela di latte, panna, zucchero e pistacchio prima di versare l'alcol a 95°! Se aggiungi l'alcol quando il liquido è ancora tiepido, la parte alcolica evaporerà parzialmente e i grassi della panna potrebbero separarsi, compromettendo la consistenza setosa del tuo liquore cremoso al pistacchio.

Lo sfizio in più: aggiungi due gocce di estratto di mandorla amara o i semi di un quarto di bacca di vaniglia al latte mentre si scalda: esalteranno il profumo naturale del pistacchio in modo sorprendente.

L'idea per i bambini: ovviamente il liquore è riservato agli adulti, ma puoi tenere da parte un bicchiere della base di latte, panna e pistacchio prima di unire l'alcol: scaldala leggermente e servila ai più piccoli come latte caldo al pistacchio.

Idea antispreco: non lasciare residui preziosi di pasta di pistacchio attaccati al barattolo! Scalda il latte previsto dalla ricetta e versane un mestolo direttamente nel barattolo vuoto: agita bene e recupererai ogni singolo grammo senza sprecare nulla.

CONSERVAZIONE

Il liquore cremoso al pistacchio si conserva perfettamente in frigorifero per circa 2-3 mesi all'interno di bottiglie di vetro sterilizzate e ben sigillate. Grazie alla gradazione alcolica e allo zucchero si mantiene stabile; ricordati solo di agitare bene la bottiglia prima di ogni assaggio per ridistribuire uniformemente la crema.