

PRIMI PIATTI

Paccheri con pesto di pistacchi, burrata e guanciale

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 20 min COSTO: medio



Paccheri con pesto di pistacchi, burrata e guanciale, ovvero pura poesia in cucina per un [primo piatto](#) da leccarsi i baffi. Il pesto di pistacchi non ha nulla da invidiare al classico pesto genovese. Il suo sapore ricco, la sua consistenza piacevolmente corposa doneranno un gusto straordinario alla vostra pasta. La burrata con la sua freschezza e delicatezza ingentilisce il piatto, mentre il guanciale darà una nota croccante e sapida perfetta per riequilibrare il tutto. Un piatto di pasta da 10 e lode da far entrare ufficialmente nei vostri menù speciali con i pistacchi, insieme alla [pasta con pistacchi e ricotta](#) o la versione con lo [speck](#)!

Scopri altri piatti con i paccheri:

[Paccheri alla napoletana](#)

[Paccheri al ragù di tonno](#)

[Paccheri con guazzetto di crostacei](#)

[Paccheri al ragù di spigola](#)

INGREDIENTI

PACCHERI 400 gr

PISTACCHI SGUSCIATI 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50

gr

BURRATA 150 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

AGLIO

GUANCIALE 200 gr

BASILICO

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per i paccheri con pesto di pistacchi, burrata e guanciale si può già mettere a bollire l'acqua per cuocere i paccheri e una volta a bollore, salare a piacere e cuocere la pasta. Nel tempo di cottura della pasta si può preparare il pesto di pistacchi: lasciare in ammollo per mezz'ora i pistacchi sgusciati, poi strofinarli con un panno per rimuovere la pellicina. Tagliare il guanciale a fettine, non troppo sottili, e poi a listarelle. All'interno di un mixer inserire i pistacchi, aglio in base ai gusti, qualche foglia di basilico, il Parmigiano Reggiano grattugiato, un pizzico di sale, l'olio e, se si desidera il pesto più cremoso, aggiungere qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta, poi frullare il tutto per alcuni istanti. Aggiungere metà burrata e continuare a frullare.



2 Tagliare a fette non troppo spesse e poi a listarelle il guanciale, poi rosolarlo in una

padella antiaderente precedentemente scaldata: dovrà diventare croccante. Per eliminare il grasso in eccesso si può scolare su carta assorbente. Scolare i paccheri al dente e versarli nella padella con il fondo di cottura del guanciale. A fiamma spenta aggiungere il pesto di pistacchi, qualche cucchiaio di acqua di cottura e mescolare. Condire anche con il guanciale croccante, poi magari sui piatti da portata con una spolverata di granella di pistacchi e ancora un po' di burrata fresca.



