

PRIMI PIATTI

Paccheri con pesto di pistacchi, burrata e guanciale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Noi adoriamo i paccheri! Questo enorme maccherone gigante di origine campana, molto legato alla cucina napoletana, il cui nome deriva da **pacca** ovvero **grosso schiaffo a mano aperta**; in effetti, una volta cotti e serviti in tavola, i paccheri assumono proporzioni enormi. Sembra che in passato, i paccheri, fossero chiamati anche "**la pasta dei poveri**" proprio perché con **pochi pezzi** ci facevi una porzione.

Se dopo aver cucinato la ricetta dei [paccheri alla napoletana](#), e dopo aver amato alla follia i [paccheri primavera](#), vuoi provare un [primo piatto](#) sostanzioso ed elegante

, ti propongo di seguire la **nostra ricetta con video e passo passo fotografico dei paccheri con pesto di pistacchi, burrata e guanciale**. Questa ricetta è di esecuzione molto veloce, puoi fare tutto nel tempo che serve per cuocere la pasta.

INGREDIENTI

PACCHERI 400 gr

PISTACCHI SGUSCIATI 150 gr

BURRATA 150 gr

GUANCIALE 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50

gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

AGLIO

BASILICO

SALE

PREPARAZIONE

1 In una ciotola metti in ammollo i pistacchi sgusciati, trascorso questo tempo scolali, mettili su un canovaccio pulito e strofinali usando i lembi dello strofinaccio, in questo modo rimuoverai la pellicina.

Prendi una pentola capiente e riempi di acqua potabile a temperatura ambiente, coprila con il suo coperchio e aspetta che arrivi a bollore. Una volta che l'acqua bolle devi salarla con un pugno di sale grosso. Dopo averla salata, aspetta che l'acqua riprenda il bollore e a questo punto cala i paccheri. Tieni a mente il tempo di cottura indicato nella confezione.

All'interno di un mixer inserisci i pistacchi, l'aglio, qualche foglia di basilico, il Parmigiano Reggiano grattugiato, un pizzico di sale, l'olio e, solo se desideri un pesto più cremoso, aggiungi qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta. Frulla tutto per alcuni istanti. Aggiungi metà burrata, frulla fino a ridurre in crema.



2 Taglia il guanciale a fette non troppo spesse e poi a listarelle, mettilo in una padella

antiaderente già calda, grande abbastanza da contenere anche la pasta una volta scolata, e rosolalo: dovrà diventare croccante. Quando il guanciale sarà cotto a puntino, togliilo dalla padella e mettilo su della carta assorbente per eliminare il grasso in eccesso, attenzione, non buttare il fondo di cottura del guanciale, ti servirà per la pasta!



- 3 Scola i paccheri al dente e versali nella padella con il fondo di cottura del guanciale. A fiamma spenta aggiungi il pesto di pistacchi, qualche cucchiaio di acqua di cottura e mescola, infine unisci il guanciale rosolato e servi subito!

