

PRIMI PIATTI

# Cataneselle al pesto di pistacchio

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

250 g di cataneselle o altra pasta corta  
1 confezione di pesto di pistacchio  
1 confezione da 250 ml di panna da cucina  
100 g di speck tagliato a fettine non troppo sottili  
1/2 cipolla  
olio  
burro  
parmigiano grattugiato  
sale.

## PREPARAZIONE



- 2 Mettere a soffriggere in olio e burro la cipolla affettata a velo e quando sarà appassita aggiungere lo speck.



- 3 Cuocere a fuoco vivo per qualche minuto facendo attenzione che non si colori troppo la cipolla e quando anche lo speck si sarà ammorbidito aggiungere 3 cucchiari di pesto al pistacchio e amalgamare.



4 Aggiungere la panna poco prima di scolare la pasta. Aggiustare il sugo di sale.



5 Condire la pasta e servirla in piatti caldi, cospargere di abbondante parmigiano.



NOTE