

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pralinato al pistacchio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PISTACCHI 400 gr

ZUCCHERO 400 gr

ACQUA ½ bicchieri

PREPARAZIONE

- 1 Preparete innanzitutto il pralinato: riunite in una casseruola lo zucchero e l'acqua e ponetelo sul fuoco in modo tale che lo zucchero si sciolga nell'acqua senza mai mescolare.



- 2 Attendere che il caramello prenda un bel colore biondo, quindi aggiungere i pistacchi interi.



- 3 Mescolate, ora, con un cucchiaio di legno; non vi spaventate se lo zucchero assumerà un aspetto sabbioso, ben presto tornerà a sciogliersi.



- 4 Lasciate cuocere fino a che lo zucchero non tornerà a caramellarsi, in tutto ci vogliono circa 15 minuti.

Trasferite il composto su un foglio di carta forno e lasciatelo freddare.



- 5 Quando è ben freddo, spezzate il croccante con le mani e trasferitelo nel tritatutto.



6 Azionate il triatutto e attendente che piano piano si trasformi dapprima in una pasta un po' grassa che si stacca dalle pareti del robot e poi in una pasta più morbida che tornerà ad attaccarsi alle pareti.

A questo punto il pralinato è pronto per essere utilizzato come insaporitore nei vostri dolci e gelati.