

PRIMI PIATTI

## Sedani al pesto con mandorle e pistacchi.

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



### INGREDIENTI

250 g di pasta di semola di grano duro in formato sedani  
150 g di mandorle  
1 mazzo di basilico  
1 spicchio d'aglio  
pistacchi  
olio extravergine di oliva  
3 manciate abbondanti di parmigiano grattugiato o pecorino  
sale.

### PREPARAZIONE



**2** Pelare le mandorle, mettendole a bagno in acqua bollente per 3 - 4 minuti.



**3** La buccia si ammorbidirà e si possono pelare con facilità, poi passarle in forno ad asciugare per 10 minuti circa a 160°.



4 Poi tritarle nel mixer, senza ridurle a farina, mantenendo una grana grossetta.



5 Mettere le foglie di basilico e l'aglio nel mortaio e pestare fino a ottenere un trito omogeneo.



- 6 Unire l'olio al trito, fino ad ammorbidirlo e passare in padella, allungando la preparazione con qualche cucchiaio d'acqua di cottura della pasta, per amalgamare facilmente il formaggio grattugiato.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.



- 7 Quando la pasta sarà cotta, ma ancora al dente ripassare in padella e servire con una spruzzata di pistacchi freschi tritati a coltello.

