

Paste di Pistacchio, ricetta siciliana dei dolcetti sfiziosi

Autore: Redazione

Data: 16 Settembre 2020



Chiamatele **paste di pistacchio** o magari anche **biscotti al pistacchio siciliani**, sta di fatto che si tratta di una vera e propria **prelibatezza**! Questi [dolcetti](#) sono facili da preparare e, con pochissimi ingredienti, potrete gustare un [pezzetto di Sicilia](#). Si tratta di una variante sul ben noto tema delle [paste di mandorla](#), piccole e dolci prelibatezze che chiunque si trovi a passare dalla Sicilia deve necessariamente **assaggiare**. Le **mandorle** vengono lavorate insieme ai **pistacchi** e, con pochissimi ingredienti, viene fuori un risultato davvero ottimo. Sono perfette per accompagnare un caffè o un tè nel pomeriggio. In generale, potete gustarle quando volete, per concedervi una pausa di dolcezza.

Come fare le paste di pistacchio

Ingredienti

- 250 g di pistacchi
- 250 g di mandorle
- 350 g di zucchero
- 2 fiale di aroma alla mandorla
- 3 albumi
- zucchero a velo

Procedimento

1. Per fare le paste di pistacchio, mettete le mandorle nel frullatore con poco zucchero alla volta.
2. Fate partire, fino a creare una farina molto fine.
3. La stessa cosa va fatta con i pistacchi.
4. Unite in una ciotola le due farine, quindi aggiungete gli albumi e le fiale alle mandorle.
5. Lavorate gli ingredienti formando un impasto omogeneo.
6. Create tante palline, grandi quanto una noce, e fatele rotolare nello zucchero a velo.
7. Mettete le paste su una teglia, coperta di carta da forno.
8. Infornate nel forno già caldo a 180°, per 8-9 minuti.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/paste-di-pistacchio-ricetta-siciliana-dei-dolcetti-sfiziosi/>

Generato il 19/04/2025