Pasta al pesto di Pistacchio ricetta del primo piatto siciliano

Autore: Staff Siciliafan

Data: 08 Marzo 2019

Cremosa, ricca e gustosa, la pasta al **Pesto di Pistacchio** è un delizioso primo piatto. Vi consigliamo di usare penne, sedanini, farfalle, linguine o fettuccine. Se volete utilizzare pasta fresca, optate per le trofie.

LEGGI ANCHE: La torta al Pistacchio di Bronte.

Ecco come prepararla, a cominciare dagli **ingredienti** per 4 persone.

- 320 gr. pasta a scelta o 500 gr. di trofie
- 150 gr. speck (unica fetta spessa circa 1/2 cm.)
- 150/200 gr. pesto di pistacchio in vasetto
- pistacchio in granelli (di Bronte)
- 1 cipolla bianca
- 1/2 bicchiere di brandy

- 4 cucchiai olio extravergine
- 50 gr burro
- 1 pizzico di pepe nero macinato

Ed ecco il **procedimento**, passo dopo passo.

1. Fate bollire dell’acqua per la pasta, appena raggiunta la bollitura versate la pasta e salate.
2. Nel frattempo prendete una padella antiaderente versate l’olio e il burro e mettete sul fuoco a fiamma moderata, tagliate la cipolla finemente a cubetti e aggiungetela, fate imbiondire e successivamente aggiungere lo speck tagliato a striscioline di circa 3 cm.
3. Continuate a rosolare per non più di 1 min. ora versate il vasetto di pesto e continuare la cottura ancora per 1 minuto.
4. Alzate la fiamma e versate il brandy fate sfiammare completamente, (per sfiammare alzate la padella su un lato e avvicinate il sugo alla fiamma viva, fate attenzione e successivamente spostate la padella dal fornello finché la fiamma si spegnerà da sola).
5. Quando la pasta sarà cotta, scolatela lasciandola umida (conservate in un recipiente un po’ di acqua di cottura), versatela nella padella e accendete nuovamente la fiamma.
6. Amalgamate per 1 minute ancora, qualora risultasse asciutta.
7. Aggiungete un po’ di acqua di cottura poco prima mettete un pizzico di pepe.
8. Impiattate e cospargete di granella di pistacchio.
9. Servite ben calda.

Buon appetito!

Foto di Carlo Giunta

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/pasta-al-pesto-di-pistacchio/

Generato il 13/11/2026