

Paccheri con gamberetti e pesto di pistacchio

Autore: Staff Siciliafan

Data: 10 Dicembre 2015



[Immagine](#) **Ingredienti:**

500 grammi di Gamberetti freschi

Pomodoro ciliegino

50 grammi di Pesto di Pistacchio

500 grammi di Paccheri

Uno spicchio d'aglio

Sale ed olio q.b.

Preparazione:

Prendete una padella concava e versateci dentro dell'olio extravergine d'oliva, ed aggiungete uno spicchio d'aglio facendolo rosolare. Una volta dorato, versate il ciliegino tagliato a metà e lasciatelo amalgamare per qualche minuto. Successivamente, versate i gamberetti e non appena prenderanno colore, spegnete il fuoco, così il vostro sugo sarà pronto. Non dimenticare di aggiungere un pò di sale.

Nel frattempo far bollire, dentro un'altra pentola contenente acqua ben salata, i paccheri e scenderli al dente. Versateli nella padella con il sugo e aggiungere quattro cucchiaini abbondanti di pesto al pistacchio, facendo amalgamare il tutto a fuoco medio per uno o due minuti.

Servire ben caldo con una spolverata di parmigiano a discrezione.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/paccheri-con-gamberetti-e-pesto-di-pistacchio-2/>

Generato il 14/06/2026