

## Il mio PESTO di "FRASTUCA" di PISTACCHIO



Ingredienti per 4  
400 gr di pistacchio  
fresco non salato e con  
la pellicina, sale,  
zucchero, olio e pepe (io  
ho usato quello bianco  
dell'Ariosto)



1) In un mixer mettete i pistacchi, poco sale e poco zucchero, una spolverata di pepe bianco e con l'aiuto di un buon olio iniziate a frullare. Dovete ottenere una crema dal sapore non salato ma con una nota dolce (senza esagerare). Regolatevi voi con le quantità dell'olio e degli aromi, un motivo per cui non do dosi precise e che ognuno di noi ha le sue preferenze chi lo preferisce con una nota più salata, altri più dolce, quindi consiglio di aggiungere piano piano gli aromi a seconda del vostro gusto personale.

Una volta preparato può essere usato così al naturale per una bella spaghetтата e in aggiunta a panna, brandy, pomodoro e pancetta per un condimento più elaborato.