



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002211 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Giu 2018 alle ore 09:33

da LOREDANA GASTALDI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pesto di avocado su pasta integrale

Un piatto fresco estivo e veloce da preparare.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 1 avocado maturo
n. 3 foglie di basilico
n. 5-6 pomodorini di pachino
60 g di pistacchi precedentemente portati a bollore
1/2 spicchio di aglio privato dell'anima
1/2 cipolla bianca
n. 3 cucchiaini di limone
paprika q.b.
peperoncino q.b.
n. 1 cucchiaio raso di olio evo
sale q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodorini qualità datterino di pachino, olio evo, pistacchi di Bronte, avocado, basilico fresco, cipolla bianca di Giarratana, limoni e peperoncino locali (Sicilia).

Strumenti di cottura

Pentola e frullino.

Preparazione

Inserisci tutti gli ingredienti in un frullino tranne una parte di pistacchi che vanno sminuzzati grossolanamente, volendo anche a mano con un buon coltello, nel frattempo cuocere gli spaghetti integrali in acqua salata. Colare gli spaghetti e mescolare il pesto ed infine cospargelo dei rimanenti pistacchi e servire con decorazione a piacere degli stessi ingredienti.

Vino consigliato

Vino bianco il Grillo Sicilia.