OLIO CUORE

# Pasta con pesto al pistacchio



## Ingredienti

- 280 g spaghetti
- 1 mazzetto basilico
- 20 g pinoli
- qb sale
- pinoli e pistacchi
- 30 g pistacchi sgusciati
- 20 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 4 cucchiai Olio Cuore

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 15''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 429.25 Kcal**
- **Grassi: 17.5 g**

## Preparazione

- Lavare e asciugare il basilico.



- Trasferire il basilico nel bicchiere del frullatore con i pinoli, i pistacchi e un pizzico di sale.
- Frullare fino ad ottenere un trito omogeneo.



- Trasferire il trito in una ciotola e aggiungere il formaggio grattugiato.



- Controllare la sapidità e diluire con **Olio di Mais Cuore**.

- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e condirla con il pesto.



- Distribuire nei piatti e decorare con la frutta secca tritata grossolanamente.



---

## La ricetta è stata preparata con:




**Olio di Mais**




**Sale Iposodico**