



PICI CON PESTO DI PISTACCHIO E GAMBERO ROSSO

latavolaallegra.blogspot.it



Ingredienti per 2 persone:

160 g Pici
14 gamberi rossi freschissimi
3/4 di barattolo Pesto di Pistacchio (confezione da 190 g)
2 cucchiaini Olio Dante Extravergine d'Oлива
50 ml vino bianco
1 spicchio d'aglio
sale q.b.

Preparazione:

Sgusciate i gamberi tenendone da parte 3 o 4 interi. In una pentolino capiente mettetevi lo spicchio d'aglio schiacciato e l'olio evo. Quando l'aglio è dorato aggiungete tutti i gamberi (sia quelli sgusciati che interi) e fateli soffriggere per un minutino appena. Sfumate col vino bianco e quando è evaporato del tutto abbassate la fiamma, bagnate con 2 cucchiaini d'acqua calda e lasciate cuocere per un altro paio di minuti. Infine togliete dal fuoco e aggiungete il pesto di pistacchio. Mescolate con cura e procedete con la cottura della pasta. Quando la pasta è cotta, mantecatela con pesto e servite subito con dei pistacchi tritati per decorare il piatto (facoltativo). Importante: se il pesto vi sembra troppo denso, aggiungete un mestolino di acqua di cottura della pasta (calda) e mescolate accuratamente.