



CHEF IN
CAMICIA



Paccheri con salsa di pistacchi e guanciale

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 porzioni

Tempo di preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Facile

- Paccheri, 200 g;
- Pistacchi, 80 g;
- Panna, 50 g;
- Acqua, 50 g;
- Guanciale, 3 fette spesse;
- Parmigiano, q.b.;
- Menta o maggiorana (*facoltativo*), q.b.

> PREPARAZIONE

- Cuocere i paccheri in acqua bollente salata;
- Tagliare le fette di guanciale in tocchetti non troppo sottili e rosolare in padella con uno spicchio di aglio, nel frattempo frullare 60 g di pistacchi con la panna e l'acqua;
- Scolare i paccheri, unirli al guanciale in padella, saltare e quindi unire la crema di pistacchi, saltare di nuovo lasciando insaporire il tutto in padella per un minuto in modo che la crema di pistacchi inizi a restringere;
- Unire i pistacchi restanti e mantecare a fuoco spento con il parmigiano.

**I CONSIGLI
DEGLI CHEF**

Per nobilitare la pasta con un facilissimo abbinamento gourmet!



WWW.CHEFINCAMICIA.COM