

Ricetta pasta pesto di pistacchi e funghi





Ricetta pasta pesto di pistacchi e funghi, no non è uno scioglilingua ma una **ricetta primi piatti** gustosissima e divertente da fare. Io ho usato la **pasta fresca** perchè secondo me ha un sapore unico e particolare e poi lo sapete, adoro impastare con le mie manine.

Ho preparato le **reginette**, se non avete visto la **ricetta per la pasta fresca reginette** [cliccate qui](#).

Ingredienti:

- **pasta fresca**
- **pesto al pistacchio**
- **funghi surgelati**
 - **cipolla**
 - **prezzemolo**
- **olio e sale**

Ho messo a bollire l'acqua per la pasta e intanto ho iniziato a soffriggere la **cipolla** tagliata a pezzi con un pò d'olio d'oliva in una padella. Poi ho aggiunto i **funghi** e ho messo il coperchio.

Nel frattempo ho preparato il **pesto di pistacchio** seguendo la mia [ricetta pesto al pistacchio](#), ci vuole pochissimo, solo un paio di minuti.

A fine cottura dei miei funghetti ho messo il **prezzemolo** tritato. A questo punto, ho fatto bollire le **reginette fresche** per 4 minuti, le ho scolate lasciando un pò d'acqua di cottura e le ho versate nella padella con i funghi. Ho aggiunto il pesto al pistacchio e mescolato tutto, prima con la fiamma bassissima poi a fiamma spenta.

Ho servito la **pasta pesto di pistacchi e funghi** calda calda, mio marito si è fatto i baffi!!!!

Provatela e fatemi sapere!!!!

Martina

Ricetta Pesto al pistacchio



Pesto al pistacchio, buonissimo per preparare deliziosi **primi piatti** ed invitanti **secondi piatti**.

Ingredienti per 2 persone:

- 100 gr di **pistacchio**
- 2 cucchiaini di **parmigiano reggiano**
- 5 cucchiaini di **olio d'oliva**
- qualche foglia di **basilico**

Ho messo tutti gli ingredienti in un recipiente adatto al frullatore ad immersione ed ho iniziato a tritare ed emulsionare tutti gli ingredienti insieme, se necessario aggiungere olio d'oliva fin quando il pesto al pistacchio risulta della consistenza giusta.

Non appena sarà pronto, vedrete che profumo e che gusto regalerà ai vostri piatti!!!

Buon appetito!

Martina

Involtini di carne con prosciutto e pesto



Involtini di carne con prosciutto e pesto, ricetta della mia fantastica sorellona!!! Non sono invitanti? Un **secondo piatto** da leccarsi i baffi!

Ingredienti:

- **fettine di carne**
- **pesto al basilico**
 - **provolone**
- **prosciutto a fette**
 - **sale**
- **olio d'oliva**



Questi **involtini di carne con prosciutto e [pesto al basilico](#)** sono una **ricetta veloce** ma deliziosa. Ci vuole pochissimo tempo per prepararli ed il risultato è d'impatto senza parlare della soddisfazione che si prova!

Spennellate le **fettine di carne** con olio d'oliva, poi spalmate il **pesto di basilico** nella parte interna della fettina, successivamente mettere il **provolone** (tagliato a fettine grosse) ed infine il **prosciutto**.

Arrotolate le fettine di carne così condite e fermate gli involtini con gli stuzzicadenti.

Adagiate i vostri involtini di carne in un padella con coperchio insieme al resto del pesto al basilico.

Coprite col coperchio e lasciate cuocere a fiamma molto bassa!!!

Che bontà!!!!

Buon appetito!

Martina

Pesto al basilico senza aglio



Sapeste che profumo il mio **pesto al basilico senza aglio** appena fatto!!!

La ricetta mi è stata ispirata da una coppia di cari amici!

Ingredienti per condire 4 piatti di pasta:

- 50 gr di **basilico**
- 2 pugni di **pistacchi**
- 1 pugno di **pinoli**
- un pizzico di **sale**
- un'**acciuga** sott'olio
- 2 cucchiaini di **parmigiano**
- **olio d'oliva** q.b

Per velocizzare la preparazione, io ho utilizzato il tritatutto.

Ho messo tutti gli ingredienti insieme nel tritattutto eccetto

l'**olio d'oliva**, che invece ho aggiunto gradatamente fino a quando non ho ritenuto che fosse abbastanza.



Il **pesto al basilico** deve risultare cremoso!

Ci vuole davvero pochissimo tempo per farlo e il risultato è eccezionale, il profumo e il gusto che regala alla pasta è unico!

Potete conservare il pesto nel congelatore e scongelarlo direttamente sulla pasta quando serve.