

Torta al pistacchio con cuore di cioccolato



Questa **torta al pistacchio con cuore di cioccolato** è la torta preferita di mio marito e mia madre. Quando la preparo è facile immaginarne la durata. Il suo soggiorno nella tortiera di cristallo non dura più di un giorno ☐

Potrebbe essere anche una **torta perfetta per San Valentino**, perchè sappiate che il **pistacchio** è afrodisiaco. A buon intenditor poche parole!!!

Prepararla è facile e una volta pronta vi leccherete i baffi. Promesso!

Ingredienti:

- 200 gr. di pistacchi tritati;
- 125 gr di burro;
- 30 gr. di farina 00;
- 150 gr. di zucchero;

- 4 uova;
- nutella o 100 gr. di cioccolato;
- una bustina di lievito vanigliato.

Appena decidete di preparare la torta uscire il burro dal frigo 5 minuti prima, in modo che si ammorbidisca. Ho iniziato frullando il burro e zucchero insieme, poi ho aggiunto a poco a poco farina, **pistacchio** e uova. Infine il lievito.

In una tortiera a forma di ciambella ho versato metà impasto, prima di versare il resto ho messo un paio di cucchiariate di **nutella** ma anche il **cioccolato** sciolto al microonde andrà bene. Ho coperto il cioccolato con il resto del composto ed infornato per 30 minuti a 180° in forno preeriscaldato. Gli ultimi dieci minuti impostate il forno in modalità ventilato.

Facile no?

Buon appetito!

Martina

[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

Pasta al Pistacchio



Volete far godere il vostro palato? E allora dovete provare la **pasta al pistacchio di Bronte**, una bontà assoluta e poi si sa: è un **piatto afrodisiaco...!!!**

Ingredienti per 4 persone

- **pennette rigate**
- **150 grammi di pistacchi di Bronte sgucciati**

- 150 gr di **pancetta** a fette
- **panna da cucina**
- mezza **cipolla**

Tagliate a pezzettini molto piccoli la cipolla e soffriggetela con dell'olio in una padella a fuoco dolce per un paio di minuti. Nel frattempo, macinate i **pistacchi** (mettendone 5 cucchiaini da parte per guarnire i piatti) e sfilacciate la **pancetta** in mille pezzi.

Aggiungete alla cipolla, non appena è dorata, la pancetta e soffriggete ancora per qualche minuto. Spegnete il fuoco (prima che la pancetta si asciughi troppo) e aggiungete il pistacchio macinato. Mescolate tutto e lasciate riposare col coperchio.

Portate a bollore la pasta e scolatela al dente (ricordate di conservare mezzo bicchiere di acqua di cottura). Riaccendete il fuoco alla padella col pistacchio e la pancetta e aggiungete un pò di panna (io ne ho messo più o meno 4 cucchiaini) e l'acqua di cottura che avete messo da parte. Amalgamate tutti gli ingredienti per qualche minuto e servite la pasta al pistacchio calda calda.

Spolverate i piatti con il pistacchio macinato che avete messo da parte e badate bene che sia **pistacchio di Bronte** perchè il gusto cambia davvero tanto!!!

Non vi resta che far godere il palato!!

Buon appetito!!!