

SPAGHETTI CON PESTO DI PISTACCHI

RICETTA

Ingredienti per 4 persone: 500 gr. di spaghetti, sale, parmigiano reggiano, 100 gr. di pesto di pistacchi, 40 gr. di burro.

Fate lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata. Scolate la pasta al dente, rovesciatela in una zuppiera e conditela, mescolando bene, con il pesto, il burro fuso e abbondante parmigiano grattugiato.

Servite caldo.

È la ricetta più semplice, dove poter assaporare tutto l'aroma del pistacchio.