



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002211 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 04 Giu 2018 alle ore 09:33**

**da LOREDANA GASTALDI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Pesto di avocado su pasta integrale**

Un piatto fresco estivo e veloce da preparare.

Tempo di preparazione: 20 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

n. 1 avocado maturo  
n. 3 foglie di basilico  
n. 5-6 pomodorini di pachino  
60 g di pistacchi precedentemente portati a bollore  
1/2 spicchio di aglio privato dell'anima  
1/2 cipolla bianca  
n. 3 cucchiaini di limone  
paprika q.b.  
peperoncino q.b.  
n. 1 cucchiaio raso di olio evo  
sale q.b.

### **Prodotti utilizzati**

Pomodorini qualità datterino di pachino, olio evo, pistacchi di Bronte, avocado, basilico fresco, cipolla bianca di Giarratana, limoni e peperoncino locali (Sicilia).

### **Strumenti di cottura**

Pentola e frullino.

### **Preparazione**

Inserisci tutti gli ingredienti in un frullino tranne una parte di pistacchi che vanno sminuzzati grossolanamente, volendo anche a mano con un buon coltello, nel frattempo cuocere gli spaghetti integrali in acqua salata. Colare gli spaghetti e mescolare il pesto ed infine cospargelo dei rimanenti pistacchi e servire con decorazione a piacere degli stessi ingredienti.

### **Vino consigliato**

Vino bianco il Grillo Sicilia.