

# *Pasta Di Pistacchio*

## *Ingredienti*

- 125 g di pistacchi crudi, non salati e sbucciati
- 30 g di polvere di mandorle
- 62 g di zucchero a velo
- 18 g di acqua
- 3 gocce di estratto di mandorla amara
- 1 cucchiaino di olio di arachidi (o di girasole).

## *Preparazione*

Il sapore del pistacchio non è molto pronunciato alla base, e per esaltarne l'aroma bisogna fare due cose: tostarlo, e aggiungere qualche goccia di mandorla amara. Quest'ultimo esalta il gusto del pistacchio, ma non bisogna assolutamente aggiungerne troppo.

Come regola generale, tutta la frutta secca deve essere tostata prima dell'uso. Ciò aumenta notevolmente il loro aroma di dieci volte.

1. Tostare i pistacchi: disporli su una teglia e lasciarli in forno per 15 minuti, a 150° ventilato.
2. In un pentolino versare l'acqua, poi lo zucchero. Aggiungete la sonda del termometro, e fate bollire lo sciroppo fino a raggiungere i 121°.
3. Quando lo zucchero sarà a 121° aggiungere i pistacchi tutti in un colpo e mantecare il tutto:

Ecco i pistacchi tostati. Quando li aggiungete allo zucchero i pistacchi si sabbiano, questo è normale.

4. Ora mettete nel robot da cucina munito di coltello i pistacchi così ricoperti di zucchero con la polvere di mandorle e la mandorla amara, e frullate per qualche minuto:

Fermate il robot e aggiungete il cucchiaino di olio (se guardate bene lo vedrete nella foto):

5. Ora devi mescolare a lungo! Ci vogliono dai 5 ai 10 minuti. Vedrete che dopo un po' il pistacchio si scalderà e rilascerà il suo grasso, che darà una pasta superba e leggermente liquida. Se vedi che il tuo robot soffre troppo, fermalo per qualche istante. Ma non confondere il riscaldamento del serbatoio con il riscaldamento del motore! E' normale che la ciotola sia calda, sono i pistacchi che si scaldano. Il motore è sotto e finché rimane freddo va tutto bene.

Mettete la pasta di pistacchio in un barattolo di vetro a chiusura ermetica e conservatela a temperatura ambiente. Ed ecco qua! Ganaches, gelati, torte, creme sono vostre! Il pistacchio è una chicca, sono sicura che saprete usarlo bene...