

LINGUINE CON PESTO DI PISTACCHIO E BURRATA



RICETTA PER 5 PERSONE

500 grammi di linguine
250 g di pistacchi sgusciati
250 grammi di burrata
olio extravergine d'oliva
Sale quanto basta
1 spicchio d'aglio
50 g di Parmigiano Reggiano
150 g di mortadella
Pepe Nero quanto basta

SVOLGIMENTO

In un tegame mettiamo le linguine con 750 g di acqua, aggiustiamo di sale e copriamo con M. C. Facciamo bollire l'acqua, abbassiamo il gas e facciamo cuocere per circa 12 minuti.

Nel frattempo in un robot da cucina mettiamo dentro i pistacchi, un bel giro d'olio extravergine, il parmigiano, uno spicchio d'aglio privato dell'anima, un pizzico di sale, è un po' di pepe nero. Frulliamo il tutto producendo il pesto di pistacchio.

A questo punto togliamo le fettine di mortadella in maniera difforme.

Trascorsi i minuti della cottura mantechiamo le linguine con il pesto e la mortadella. Impiattiamo e adagiamo sopra la burrata.

Buon appetito con Magic Cooker.

Paolo Fugali