



Tortiglioni al pesto di pistacchi, salsiccia e burrata Igp

con basilico e Grana Padano Dop

Veloce

Preparation time : 20 min.



Burrata IGP



Basilico



Pistacchi



Tortiglioni



Parmigiano



Salsiccia di

Reggiano Grattugiato

maiale



Sale



Pepe



Olio di oliva



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/tortiglioni-al-pesto-di-pistacchi-salsiccia-e-burrata-igp-479>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Pentola, Bicchieri del mixer

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Burrata IGP (pacchetto)	1	2	3
Basilico (g)	5	10	15
Pistacchi (pacchetto)	2	4	6
Tortiglioni (g)	250	500	750
Parmigiano Reggiano Grattugiato (pacchetto)	1	2	3
Salsiccia di maiale (pacchetto)	1	2	3
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Olio di oliva (cucchiaino)	4	8	12

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	1218 Kcal
Energia (kJ)	5094 kJ
Grassi	69 g
di cui Acidi Grassi Saturi	20.5 g
Carboidrati	96 g
di cui Zuccheri	6 g
Fibre	5.8 g
Proteine	53.7 g
Sodio	1170.2 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Soia, Semi di sesamo, Latte, Arachidi, Pistacchi, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Preparare il pesto di pistacchi

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

Portate a bollore una pentola d'acqua salata, se gradite, spremete il succo di mezzo limone nell'acqua di cottura.

Raccogliete in un bicchiere del mixer il **basilico**, i **pistacchi**, il **Parmigiano Reggiano**, 4 cucchiaini d'**olio** e 2 cucchiaini d'**acqua** (per 2 persone). Frullate fino a ottenere una crema omogenea, se necessario aggiungete altro **olio** per regolare la consistenza.

Assaggiate e aggiustate di **sale** e **pepe** a piacere.



Mantecare la pasta

Tenete da parte 1 bicchiere di **acqua di cottura**, scolate la **pasta** e rimettetela nella pentola in cui l'avete cotta.

Unite il **pesto**, 3-4 cucchiaini di acqua di cottura e mescolate per amalgamare.

Aggiungete altra acqua, se necessario.



Lessare la pasta

Lessate la **pasta** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.

Tagliate la **burrata** a tocchetti.

Ricetta personalizzata: eliminate la pelle della salsiccia e riducetela a tocchetti. Cuocetela in padella a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, finché non è più rosa al centro.



Disporre nei piatti

Disponete la **pasta** nei piatti e adagiate sopra la **burrata** e irrorate con un filo d'**olio extravergine**.

Enjoy your meal!