

Preparazione:

- Far soffriggere in olio extravergine d'oliva della cipolla, aggiungere pancetta non molto grassa e infine aggiungere della ricotta fresca. Amalgamare bene e poi aggiungere il vero protagonista: Sua maestà il pesto di pistacchio. Far saltare la pasta, aggiungere peperoncino e parmigiano e buon appetito!