

Tagliolini con pesto con pistacchi

Impastate la farina e la semola con le uova, lo zafferano e un pizzico di sale. Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare in frigo per un'ora. Stendete la pasta in una sfoglia sottile (mm 2), poi arrotolatela e tagliate i tagliolini (larghezza mm 2-3).

Nel bicchiere del mixer raccogliete g 100 di pistacchi, g 100 di olio, il succo d'arancia, sale e pepe; frullate in crema e poi incorporate 2 cucchiari di grana (pesto di pistacchi). Cuocete i tagliolini in abbondante acqua bollente salata per 2-3' dal bollore, scolateli in una padella antiaderente, unite il pesto e saltateli per non più di 2'.

Servite subito completando con il resto dei pistacchi tritati grossolanamente.

INGREDIENTI

250 g Farina 00	120 g Pistacchi
60 g Succo d'arancia	50 g Semola
3 Uova	1 Bustina di zafferano
Grana grattugiato	Olio extravergine d'oliva
Sale	Pepe

Durata: 30 min

Livello: Facile

Dosi: 6 persone