

RIGATONI AL PISTACCHIO

[HOME PAGE](#)[CHI SIAMO](#)[ANTIPASTI](#)[PRIMI PIATTI](#)[SECONDI
PIATTI](#)

DOSE PER 4 PERSONE

- grammi 400 di Rigatoni
- 3 etti di salsiccia
- 1 spicchio di aglio
- 80 grammi di pistacchio macinato (non tostato)
- 200 ml di panna di cucina
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- pepe nero

PREPARAZIONE

- In una padella abbastanza grande che possa contenere anche la pasta, mettete l'olio, l'aglio, la salsiccia sbriciolata e fatela rosolare, aggiungete la panna, 3/4 del pistacchio salate, pepate e fate cuocere il tutto a fuoco basso per una decina di minuti
- Nel frattempo in abbondante acqua salata cucinate la pasta al dente, scolatela, fatela saltare in padella, aggiungete il restante pistacchio e servitela ben calda.

[DOLCI](#)[CHICCHE](#)[SALSE](#)[CONTATTI](#)