

Come fare in casa la Nutella di Pistacchio

 pistacchiovalledelplatani.it/site/come-fare-in-casa-la-nutella-di-pistacchio/

December 31, 2015

La Nutella di Pistacchi con il Pistacchio della Valle del Platani

Invitante al primo sguardo, la **nutella di pistacchi** non è solo bella, ma anche buona. Siamo abituati a vederla sugli scaffali di pasticcerie e supermercati, ma **realizzarla in casa** è davvero semplice. Ottima per farcire torte, biscotti e dolci, anche mangiata da sola non delude. Vediamo insieme come prepararla.



Ecco gli ingredienti che vi serviranno, con queste dosi realizzerete circa 500 g di Nutella di pistacchi:

- 200 g di pistacchi non salati sgusciati (si consiglia il **pistacchio valle del platani**)
- 200 g di cioccolato bianco
- 200 g di zucchero semolato
- 60 g di burro
- 300 g latte
- 2 gocce di aroma alla vaniglia (o semi di mezza bacca)

Procedimento:

- Realizzare la Nutella di Pistacchi è molto semplice: come prima cosa sgusciate i pistacchi se li trovate con la buccia e lessateli in acqua bollente per 10 minuti in modo da poter eliminare facilmente la pellicina esterna. Quindi scolateli, adagiateli su di un canovaccio pulito e togliete le buccette a mano oppure, più velocemente, sfregandoli dentro lo strofinaccio.
- In un tritatutto, tritate i pistacchi insieme allo zucchero e aggiungete a poco a poco un po' di latte, quanto basta per far amalgamare per bene gli ingredienti che formeranno così una sorta di crema omogenea.
- A questo punto versate in un pentolino il latte rimanente, il cioccolato bianco e il burro:

quando gli ultimi due ingredienti si saranno sciolti, unite la crema ottenuta in precedenza e fate cuocere a fiamma dolce fino a quando la Nutella di pistacchi si sarà addensata, occorreranno circa 7-8 minuti. Aggiungete l'aroma alla vaniglia.

- Una volta pronta, versate la Nutella di pistacchi in un barattolo, fatela raffreddare e conservatela in frigorifero.

Il risultato finale sarà così:



La Nutella di pistacchi dovrà essere consumata entro 2 settimane dalla preparazione, ma sono certo che non vi durerà così tanto, ci metto la mano sul fuoco! ?