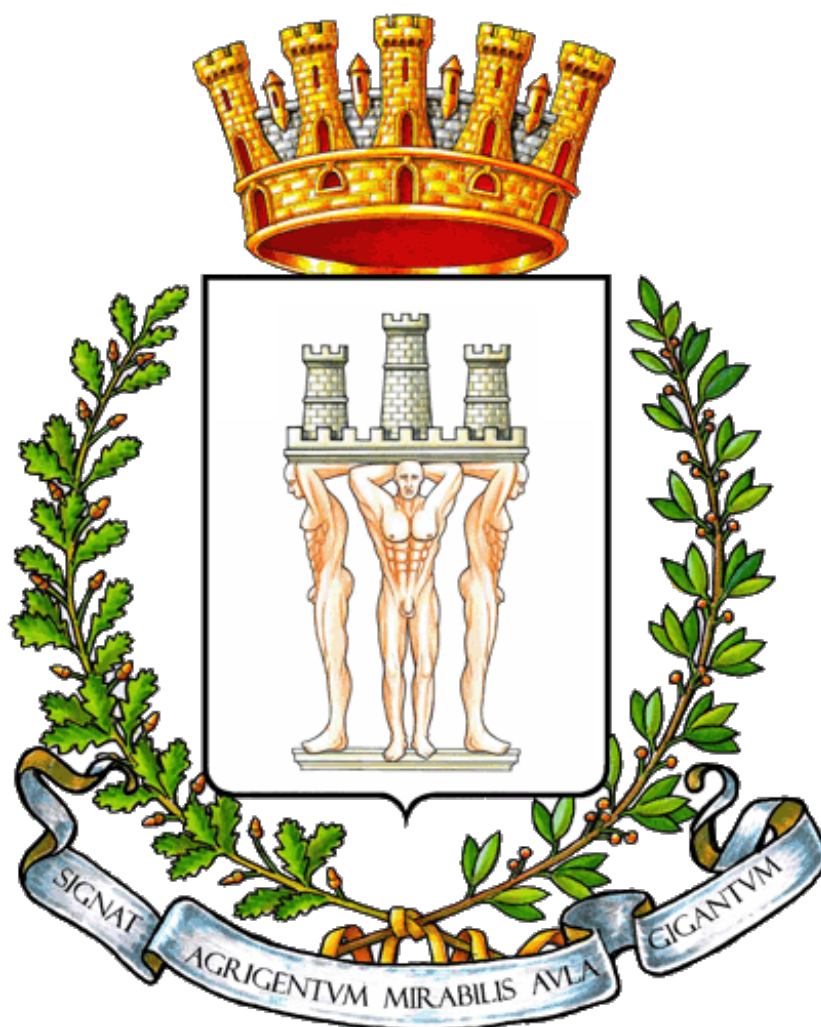


Il Pesto di Pistacchio alla vecchia maniera

pistacchiovalledelplatani.it/site/pesto-pistacchio-alla-vecchia-maniera/

April 22, 2016



Agrigento

Ringraziamo la GoSicily (Blog edicato alla “Cucina Siciliana”) che ci ha dedicato un intero articolo tutto Made:
Pistacchio Valle del Platani

Segue testo integrale dell'Articolo:

Chi di voi non conosce o non ha mai assaggiato il **pesto di pistacchio**? Scommetto che lo avete mangiato, almeno una volta, amalgamato ad una pasta, per un primo piatto veloce, o magari al ristorante ve l'hanno servito con un secondo di carne o pesce...o semplicemente avete comprato un vasetto al supermercato (attenti alla percentuale di pistacchio puro però, deve essere almeno del 70%), e lo avete assaggiato spalmato su un crostino.

Ma vi siete mai chiesti perché il pesto di pistacchio è così buono e quali sono gli ingredienti per riuscire a preparare anche a casa questo **prodotto verde dalle molteplici proprietà e benefici**?

Noi di GoSicily, usiamo farlo alla vecchia maniera, ovvero usando **pochi ingredienti e vecchi metodi “della Nonna”** che ci consentono di ottenere un **pesto di pistacchio di ottima qualità**.



Cosa vi serve per realizzare il pesto di pistacchio fatto in casa? Di sicuro tanta pazienza e del pistacchio di ottima qualità, il siciliano, ovviamente! Noi utilizziamo l'oro verde nostrano, precisamente il **Pistacchio della Valle del Platani**, che viene sapientemente raccolto a mano, scuotendo con attenzione i rami in modo da far cadere il frutto su dei grandi teli bianchi stesi sotto la pianta.

Il **pistacchio della Valle del Platani** inoltre, viene fatto asciugare, secondo una tecnica antica, rimasta inalterata nel tempo ovvero all'aria aperta. Nel dettaglio, il più anziano della famiglia provvede, in particolari fasce orarie, a “**muovere**” i **pistacchi** (che sono stati privati già dalla buccia vellutata), facendo in modo che i raggi del caldo sole siciliano, raggiungano ogni pistacchio.

Avete il pistacchio? Allora allacciate i grembiuli!

Ingredienti per un vasetto di 300 gr di pesto di pistacchio:

- **200 gr di pistacchio puro;**
- **100 ml circa di olio di semi di girasole;**
- **pepe q.b;**
- **sale**
- **un mortaio di legno** (se non ce l'avete potrete utilizzare un robot da cucina o i tritatuttoo che si trovano in commercio ma devo dirvi sin da subito che il risultato finale non sarà mai lo stesso come per la procedura fatta con il mortaio).

Procedimento per realizzare il pesto di pistacchio:

Prendete il pistacchio e mettetelo nel mortaio, magari suddividendolo in due, tre o quattro parti, dipende dalla capienza del mortaio. Considerate che dovrete **schacciare il pistacchio fino a ridurlo in piccoli pezzi** e se il mortaio sarà molto pieno non avrete la libertà di fare questa operazione. (ecco la pazienza di cui vi parlavo). Iniziate a ridurre in pezzi il pistacchio con il pestello, mescolando di tanto in tanto per essere sicuri della grandezza dei pezzi di pistacchio che man mano diventeranno sempre più piccoli. Per ottenere un **buon pesto di pistacchio**, non occorre ridurre in polvere il pistacchio ma “semplicemente” fermarsi quando il composto sarà “grezzo” e i pezzi non tutti uguali.



Mano a mano che lavorerete il pistacchio con il pestello, sentirete una **piacevole fragranza dovuta allafrantumazione del pistacchio a “freddo”**(cosa che non avverrebbe se schiacciaste il pistacchio con un robot da cucina o altri attrezzi in acciaio o robe simili). Questo aroma inebriante non è altro che l'**olio di pistacchio**, (ricco di sali minerali e antiossidanti), prezioso per la nostra salute e utilizzato sin dall'antichità, anche come cosmetico e per la cura di malattie della pelle.



A questo punto, cioè quando crederete che la granella di pistacchio sia della grandezza che vi piace di più, **aggiungete a filo l'olio di semi di girasole, il sale e il pepe q.b.** Mescolate e aggiustate se necessario. Trasferite il pesto di pistacchio in un vasetto di vetro se non dovete consumarlo subito, per esempio su un bel piatto di **cavatelli fatti a mano (qui la ricetta) e ricotta**, come nella foto qui sotto!

PS: Si conserva in frigorifero per circa 15 giorni.

Buon Appetito!

Annalisa Pompeo (FONTE: www.go-sicily.it)

