
Olivette

Ingredienti:

100gr di pistacchio sgusciato in acqua calda e tritato finemente, 100gr di zucchero, 1 bicchiere di liquore strega.

Mettere sul fuoco lo zucchero ed il pistacchio tritato, fare sciogliere dolcemente il tutto aggiungendo a poco a poco il liquore, Quando il tutto si è amalgamato e raffreddato dare al composto la forma di piccole olivette che si tuffano nello zucchero per dar loro un aspetto cristallino e lucente.

Risotto al pistacchio

Ingredienti:

300gr di riso; brodo; 100gr di pistacchi; un bicchierino di cognac; 50gr di emmenthal grattugiato; 50gr di formaggio grana; mezza cipolla; mezza cipolla; 1/4 di crema di latte; 80gr di burro.

Bollire i pistacchi per 10 minuti, poi sbucciarli e 1/3 passarli al setaccio, oppure pestarli, il resto lasciarli interi. In una casseruola tostare il riso con la cipolla, con metà del burro e con il pistacchio intero; aggiungere il cognac, la crema di pistacchio, il brodo e salare quanto basta. A cottura completa, aggiungere i formaggi, il resto del burro e far amalgamare il tutto.

Torta al pistacchio

Ingredienti per 4 persone:

250gr di pistacchi spellati e macinati finemente, se si vuole che la torta abbia più profumo e meno colore lasciare la buccia ai pistacchi, 200gr di zucchero, 3 uova, 3 cucchiaini di farina.

Mescolate i pistacchi tritati con i tuorli e lo zucchero, aggiungere quindi la farina ed infine gli albumi battuti a neve. Versare il composto in una teglia imburata e

cuocere in forno a calore moderato per circa un'ora. Cospargere il dolce raffreddato di zucchero a velo.

Esotica tentazione

Ingredienti per 4/6 persone:

230gr di burro a temperatura ambiente, 230gr di zucchero di canna (non raffinato), 3 uova, 1 cucchiaio di melassa nera, 1 banana, succo e scorza grattugiata di limone, 280gr di farina, 1 bustina di lievito, 100gr di uvetta, 100gr di noci e pistacchi tritati rispettivamente.

Lavorare il burro con lo zucchero fino ad avere una miscela soffice. Mescolare nella crema di burro la melassa e le uova. Schiacciate la banana con il limone. Setacciate la farina nella crema ed aggiungere la banana, l'uvetta, le noci ed i pistacchi tritati. Versare il composto nello stampo e cuocere nel forno preriscaldato a 180 gradi per un'ora. Lasciate raffreddare il dolce per 10 minuti prima di estrarlo dallo stampo.

Budino ai pistacchi

Ingredienti per 4/6 persone:

100gr di pistacchi spellati, 200gr di semola di grano, 250gr di zucchero, 4 uova e una manciata di ortiche lessate.

Usare l'acqua in cui sono state cotte le ortiche e aggiungerne altra fino ad averne un litro. Fare bollire e versare a pioggia la semola e lo zucchero. Far cuocere per 20 minuti sino a quando la miscela è consistente ed eventualmente aggiungere acqua. Togliere dal fuoco, intiepidire, versare le uova battute, le ortiche frullate ed i pistacchi tritati finemente. Versare in uno stampo per budini unto di burro far cuocere a bagnomaria per mezz'ora. Rivoltate su un piatto e servire con zabaione.

Pastine di pistacchio

Ingredienti:

1Kg di pistacchio già sgusciati, 1Kg di zucchero, 50gr di miele, 1 buccia di limone grattugiata, 8 albumi

Mescolare insieme i pistacchi tritati fini, lo zucchero ed il miele, aggiungere quindi gli otto albumi e la buccia di limone grattugiata. Formare delle palline da mettere su una teglia unta leggermente di burro da mandare in forno a 180-200 gradi per circa 20 minuti. Le pastine possono essere ricoperte di cioccolato fusa.

Crèpes al formaggio

Ingredienti per 4 persone:

5 uova, 50gr di burro, 50gr di margarina, 150gr di farina, 250gr di emmenthal, 150gr di prosciutto cotto, 1/2 litro di latte, 1 dado da brodo, 100gr di noci, 100gr di pistacchi tritati, sale, pepe e noce moscata.

Con 40gr di margarina, 60gr di farina e 4 dl di latte preparare una besciamella densa e omogenea, insaporirla con il dado, un pizzico di pepe ed uno di noce moscata, incorporarvi, una alla volta, due uova e, infine, 150gr di groviera, 150gr di prosciutto, 100gr di noci e 100gr di pistacchi grossolanamente tritati. Preparare la pastella per le crespelle con 3 uova, il latte e la farina rimasti, un cucchiaino di sale e un bicchiere di acqua tiepida; versarla, un mestolino alla volta, in un tegamino antiaderente di 15 cm circa, unto di margarina e, facendo ruotare rapidamente, allargare l'impasto, sino ad ottenere una sottile crêpe. Man Mano che le crespelle sono pronte, farcirle con il ripieno precedentemente preparato, arrotolarle e disporle in una pirofila unta di burro, coprendole alla fine di groviera tagliato a fieno e fiocchetti di burro. Cuocere in forno a 220 gradi per una decina di minuti.

Burro al pistacchio

Per questa ricetta bisogna preparare una miscela base di 125gr di burro e sale. Le dosi sono per quattro persone.

Estrarre il burro dal frigo e farlo ammorbidire. Batterlo a crema col sale e mescolarli il pistacchio tritato. Porre la massa su carta pergamena inumidita, formare un rotolo e lasciarlo almeno un'ora in frigorifero. Prima di servirlo tagliarlo a fette con un coltello passato sotto l'acqua bollente. per una preparazione elegante e divertente mettere la massa ancora morbida in stampini per dolci. Immergerli in acqua bollente per staccare il burro prima di servirli come accompagnamento a carni, arrostiti o grigliate, ponendoveli sopra in modo che il calore faccia liquefare il burro.

Biscotti alle gocce verdi

Ingredienti per 4 persone:

80gr di burro, 100gr di zucchero di canna, 1 cucchiaino di essenza di vaniglia, 1 uovo, 180gr di farina, 2 cucchiaini di lievito, 1 pizzico di sale, 100gr di pistacchi tagliati a metà.

Preriscaldare il forno a 180 gradi, in una ciotola lavorate insieme burro e zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso, unire quindi la vaniglia e poco per volta l'uovo. Incorporare alla farina e lievito la crema di burro insieme con le gocce di pistacchio. Con un cucchiaino formare dei dischetti di pasta sulla piastra ben imburata distanziandoli un poco. Livellate la superficie e mettere in forno per 12-15 minuti fino a quando non saranno dorati. Conservarli in una scatola ben chiusa.

Filetto alla frutta secca

Ingredienti per 4 persone:

4 fette di filetto di manzo, 200gr di panna fresca, 50gr di mandorle, 50gr di noci, 50gr di pistacchi tritati grossolanamente, 1 mazzetto di erbe aromatiche (maggiorana, basilico, prezzemolo e qualche bacca di pepe verde), 1 scalogno, 80gr di margarina, sale.

Mondate e tritate finemente lo scalogno e mettetelo in un tegame con la margarina. Non appena comincerà a colorirsi unite le fette di filetto e fatele dorare bene da ambo le parti. Togliete il filetto dal tegame, tenetelo da parte e aggiungete la panna al sugo di cottura. Fate addensare a fuoco vivace e unite la frutta secca e le erbe. Salare ed unire le fette di filetto alla crema, cuocere per qualche minuto e servire subito.

Rotolo con spinaci

Ingredienti per 4 persone:

600gr di spinaci surgelati (o freschi), 1 formaggetta morbida a cui sono stati aggiunti 100gr di pistacchi tritati grossolanamente, 40gr di pinoli, 200gr di pasta verde fresca tirata in una sfoglia sottile, 80gr di margarina, salvia, sale e pepe.

Fate scongelare gli spinaci, strizzateli bene e metteteli in una terrina assieme ai pinoli e alla formaggetta con i pistacchi. Salate e pepate il composto poi stendetelo in uno strato sottile ma compatto sulla sfoglia di pasta verde lasciando tutto attorno un bordo vuoto di un paio di cm. Avvolgete su se stessa la pasta e chiudete bene le estremità del rotolo. Avvolgetelo in un telo bianco, chiudetelo alle estremità con dello spago da cucina e fatelo cuocere in abbondante acqua bollente leggermente salata per circa trenta minuti. A cottura ultimata, estraete delicatamente il rotolo dall'acqua, privatelo del telo e affettatelo. Servitelo irrorato con margarina fusa aromatizzata con qualche foglia di salvia.