



Pacherri à la pistache fraîche

2 personnes :

250 gr de Pacherri
100 gr de pistaches fraîches
3 tranches de lardo di colonata
1 oignon
1 cuillère de mascarpone
Parmesan râpé

Préparation

- Piler grossièrement les pistaches
- Couper l'oignon en lamelles et le cuire dans de l'huile d'olive, ajouter les pistaches et le lardo coupé en lamelles (laisser simplement fondre le lardo avec la chaleur) et réserver
- Cuire les pâtes
- Mélanger les pâtes dans la préparation en ajoutant une cuillère de mascarpone et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu, saler et poivrer.
- Servir avec un peu de parmesan

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

