



Salsa verde al pistacchio

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	5 Min.
Pezzo	1

La salsa aromatica alle erbe con pistacchi si sposa particolarmente bene con la pizza, le verdure grigliate o come salsa per il pane.

Ingredienti

- 30 pistacchi sgusciati, tostati
- 60 g di prezzemolo a foglia liscia, foglie staccate dal gambo, tritate grossolanamente
- 2 CT di capperi, sgocciolati
- 1 spicchio d'aglio, tritato
- ½ limone, scorza grattugiata e succo
- 2 CM di aceto balsamico bianco
- 100 ml di olio d'oliva
- un po' di sale
- un po' di pepe

Preparazione

Mettere i pistacchi in un robot da cucina e tritarli finemente. Aggiungere il prezzemolo e tutti gli ingredienti fino all'olio d'oliva, ridurre brevemente in purea, salare e pepare. Versare la salsa nel barattolo preparato.

Consigli

- La salsa verde ai pistacchi si conserva per circa 1 settimana in frigorifero in un contenitore ben chiuso.
- Al posto del prezzemolo, utilizzare una miscela di basilico, menta piperita, erba cipollina e prezzemolo.





Accessori

1 barattolo da conserva (circa 200 ml), sterilizzato

Ulteriori informazioni

Creata il 02.09.2025

