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