

Spaghetti con pesto di pistacchi e pomodori secchi

INGREDIENTI:

300 gr di spaghetti,
80 gr di pistacchi sgusciati e non salati,
100 gr di pomodori secchi,
7-8 foglie di basilico fresco,
1/2 cucchiaino di capperi sotto sale,
sale qb,
olio evo.

Lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Mentre la pasta cuoce preparare il pesto frullando pomodori, pistacchi, basilico e capperi con abbondante olio.

Versare il pesto in un ciotola e appena gli spaghetti sono cotti scolarli (lasciare un po' di acqua di cottura) e aggiungerli al composto e mescolarli.

Se risulta troppo asciutto aggiungere un po' di acqua di cottura e servire.