

Rigatoni con pesto de pistachos y panceta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Rigatoni: 500 g

Sal: c/n

Panceta: 200 g

Cebolla: 1 unidad

Pimienta: c/n

Salsa Blanca: 300 g

Pesto de pistachos

Aceite De Oliva: c/n

Albahaca deshojada: 2 Tazas

Queso Parmesano Rallado: 1 Taza

Sal: c/n

Ajo: 1 Diente

Pistachos pelados: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Rehogar en sartén con aceite de oliva *cebolla* picada, **panceta** en bastones y *saltear* hasta tiernizar.
- Cocinar en agua hirviendo los rigatoni hasta que estén en su punto.
- Agregar a la sartén una vez cocida la pasta el pesto y un poco de salsa blanca.
- *Saltear* 1 minutos y retirar del fuego.
- Servir y terminar con pistachos picados
- Para el pesto
- Procesar hojas de *albahaca*, pistachos, queso parmesano, *ajo*, sal e ir agregando de a poco el aceite de oliva hasta integrar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rigatoni-con-pesto-de-pistachos-y-panceta>