

# Fusilloni con pesto di pistacchi

## Ingredienti per 4 persone:

350 g di Fusilloni "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"  
50 g di salmone affumicato  
prezzemolo tritato  
olio extravergine di oliva q.b.  
Per il pesto di pistacchi:  
100 g di pistacchi  
20 g di grana padano  
olio extravergine di oliva q.b.  
50 ml di acqua  
sale fino  
1/2 spicchio di aglio



## Procedimento

Innanzitutto preparare il pesto di pistacchi.

Sgusciare i pistacchi e trasferirli in un mixer, aggiungere un filo di olio, il grana padano, 1/2 spicchio d'aglio e l'acqua. Azionare le lame e ridurre in crema.

Cuocere i fusilloni in abbondante acqua bollente e salata (si consiglia 1 litro di acqua ogni 100g di pasta). Quando saranno cotti, scolarli e versarli in una ciotola con il pesto di pistacchi ed amalgamare. Servire i fusilloni con del salmone tagliato a pezzetti e del prezzemolo tritato finemente.