

## PESTO ALLA BRONTESE BACCO



Tutto il sapore dell'Etna in un vasetto da 90 gr. Pistacchio sgusciato e poi lavorato con l'aggiunta di sale, pepe, olio extravergine d'oliva (nel formato 70%). Ideale per preparare bruschette e come condimento dei secondi piatti a base di carne, si sposa naturalmente con la pasta, preferibilmente condendola a fine cottura con una spolverata di granella di pistacchio. Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, conservare in frigo consumandolo entro una settimana.

Il pesto alla Brontese (marchio registrato della Bacco) è un eccezionale pesto di pistacchio con l'**80% di pistacchio**, olio extravergine di oliva etneo, sale e pepe.

Il pesto alla brontese è uno dei prodotti tipici siciliani più rinomati ed usati in cucina.

Amiamo talmente tanto questo prodotto da suggerirti subito una ricetta squisita:

### **Paccheri al pesto di pistacchio e gamberi** (per 4 persone)

#### **INGREDIENTI**

- 12 gamberi,
- 350 gr di paccheri
- un cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- un bicchierino di vino bianco
- due cucchiari di pesto di pistacchio Bacco
- 40 gr di farina di pistacchio Bacco

#### **PROCEDIMENTO**

Fare saltare in padella con un po' di olio extravergine d'oliva una dozzina di gamberi rossi di Mazzara o della costa catanese, aggiungervi quindi due cucchiari di **Pesto alla Brontese®** e sfumare con un dito di vino bianco. Scolare la pasta al dente e saltare in padella col condimento. Servire i paccheri caldi, guarnendo il piatto con della farina di pistacchio.