

Robie Food

LE RICETTE DI @robiegalperti

CREMA AL PISTACCHIO



-  **DIFFICOLTÀ** : BASSA
-  **PREPARAZIONE** : 25 MIN
-  **COTTURA** : 10 MIN

INGREDIENTI

- PISTACCHI VERDI SGUSCIATI
- CIOCCOLATO BIANCO
- ZUCCHERO DI CANNA
- LATTE
- BURRO
- OLIO EVO (SI SA MAI)



PRESENTAZIONE

Una vera e propria **droga**, anche quando si parla di prezzi. E se i pistacchi creano **dipendenza**, questa ricetta cucinata da voi potrebbe addirittura farvi **cambiare idea**.

PREPARAZIONE

Il **paradiso** esiste, ed è qui. In una ricetta per cui gente venderebbe il proprio animale domestico per averla.



Cominciate mettendo a **bollire i pistacchi** per dieci minuti, per facilitare l'eliminazione della pellicina.

Finito questo passaggio noioso come una coda alle poste, **tostate i pistacchi**, metteteli in un tritattuto e sminuzzateli finemente.

In un tegamino, fate **sciogliere a bagnomaria** il cioccolato bianco con il burro, il latte e lo zucchero.



Unite i pistacchi tritati al composto ottenuto e mescolate fino ad ottenere **una crema densa**, degna di zittire ogni **unpopular opinion**.

Il **burro** può essere sostituito con dell'olio evo, ma non sarà questo scambio a salvare la vostra dignità in cucina.

"Pensi di comprarmi con un dolce al pistacchio? Hai pensato bene" sarà la frase della persona che volete conquistare da anni. Non ringraziatemi!

Brutus Pub

LUNEDÌ E GIOVEDÌ
LITRO DI BIRRA
A 6 EURO



APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 17 ALLE 02
Via Repubblica 163 - SAREZZO (Bs)
339.98580186