

Raccolta di Ricette al Pistacchio



<https://blog.giallozafferano.it/silviaincucina/>

Torta alle nocciole e pistacchi senza farina

Ingredienti:

- 150 g nocciole
- 50 g pistacchi
- 200 g zucchero
- 3 uova
- 280 g mascarpone
- 50 g fecola di patate
- mezza bustina di lievito in polvere per dolci

Prima di tutto iniziamo a polverizzare le nocciole e i pistacchi.

Dopodichè mettiamo da parte in una ciotola.

Vel. 7 – 15 secondi

Ora inseriamo la farfalla nel boccale perchè ci servirà per montare le uova con lo zucchero.

Vel. 4 – 37 gradi – 4 minuti

A questo punto aggiungiamo le nocciole e i pistacchi tritati, il mascarpone, la fecola, il lievito e amalgamiamo bene.

Vel 3 – 40 secondi

Nel frattempo foderiamo la nostra tortiera con della carta da forno e imburriamo i bordi.

Infine versiamo il nostro composto e inforniamo a 170 gradi per 40-45 minuti forno statico.

Facciamo la prova dello stecchino di tanto in tanto per vedere il grado di cottura.

In ultimo lasciamo raffreddare e terminiamo con una spolverata di zucchero a velo.

Torta al cioccolato bianco e pistacchi

Ingredienti:

- 100 g pistacchi
- 200 g cioccolato bianco
- 3 uova
- 80 zucchero
- 150 farina 00
- 1 bustina di lievito
- 100 g olio di semi di girasole

Per prima cosa tritiamo grossolanamente il cioccolato bianco e mettiamo da parte in una ciotolina.

Vel. 6 – 15 secondi

Polverizziamo i pistacchi e mettiamo da parte.

Vel. 8 – 15 secondi

Dopodichè inseriamo la farfalla e montiamo le uova con lo zucchero.

Vel. 4 – 37 gradi – 3 minuti

Ora aggiungiamo il resto degli ingredienti (pistacchi, olio, farina e lievito), per ultimo anche il cioccolato bianco e mescoliamo.

Vel. 3 – 20 secondi

A questo punto trasferiamo il composto nella tortiera e inforniamo a 170 gradi, modalità ventilata, per 40-45 minuti.

Muffin Bimby al cioccolato bianco e pistacchi

Ingredienti:

- 80 g burro
- 80 g zucchero
- 100 g farina di pistacchi
- 150 g farina d'avena
- 100 g cioccolato bianco
- 2 uova
- 120 g ricotta
- 80 g latte
- 1 bustina di lievito per dolci

Prima di tutti tritiamo i nostri pistacchi e mettiamo da parte in una ciotola.

Vel 8 – 15 secondi

Dopodichè tritiamo anche il cioccolato bianco grossolanamente e mettiamo da parte.

Vel. 5 – 10 secondi

Nel boccale facciamo sciogliere il burro.

Vel. 1 – 4 minuti – 50 gradi

Dopodiche aggiungiamo le uova, lo zucchero e mescoliamo.

Vel 4 – 30 secondi

A questo punto aggiungiamo i pistacchi, la farina, il lievito, il latte, la ricotta e amalgamiamo.

Vel. 4 – 30 secondi

Infine aggiungiamo il cioccolato e mescoliamo.

Vel 2 – 30 secondi

Versiamo l'impasto dei nostri stampini (circa 3/4) e nel mentre scaldiamo il forno modalità ventilata 160 gradi.

Cuociamo in forno ventilato per circa 20-25 minuti.

Pasta frolla al pistacchio

Ingredienti:

- 100 g pistacchi
- 300 g farina 00
- 1 uovo
- 1 pizzico sale
- 125 g zucchero a velo
- 130 g burro

Per prima cosa mettiamo i pistacchi nel boccale e frulliamo.

Vel. 8 – 10 secondi

Dopodichè aggiungiamo il resto degli ingredienti e impastiamo.

Spiga- 2 minuti

Infine formiamo una palla, avvolgiamo nella pellicola e lasciamo riposare il frigorifero per circa un'ora.

Risotto allo zafferano Bimby e granella di pistacchi

Ingredienti:

- 180 g riso Carnaroli
- 1 scalogno
- 20 g olio extravergine d'oliva
- 1 bustina di zafferano
- 400 g acqua calda
- q.b. sale
- q.b. granella di pistacchi

Prima di tutto facciamo soffriggere lo scalogno con l'olio all'interno del nostro boccale.

Vel.1 - 90 gradi - 4 minuti

Dopodichè frulliamo.

Vel 5 - 15 secondi

A questo punto con l'aiuto di un lecca pentola raccogliamo sul fondo, aggiungiamo il riso e facciamo tostare per 3 minuti senza misurino.

Vel. 1 - 100 g - 3 minuti

Nel frattempo mettiamo a scaldare sul fuoco 400 ml di acqua.

Adesso aggiungiamo l'acqua, il sale e mescoliamo.

Cuociamo per 10-12 minuti appoggiando il cestello sopra al coperchio.

Attenzione: dal tempo di cottura dobbiamo togliere i minuti della tostatura!

Ora uniamo una bustina di zafferano e mantechiamo, sempre all'interno del nostro boccale, con una noce di burro.

Terminiamo con della granella di pistacchi.

Baci di dama Bimby salati al pistacchio e formaggio spalmabile

Ingredienti:

- 100 g farina 00
- 100 g farina di pistacchi
- 80 g burro
- 20 g acqua
- 1 cucchiaino sale
- 100 g formaggio spalmabile

Prima di tutto scaldiamo il forno a 170 gradi, ventilato.

Dopodichè prendiamo una teglia, copriamo con della carta da forno e mettiamo da parte.

A questo punto inseriamo nel boccale tutti gli ingredienti e impastiamo.

Spiga 1 min.

Dobbiamo ottenere un impasto simile alla pasta frolla.

Dopodichè avvolgiamo nella pellicola e lasciamo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

A questo punto formiamo tante piccole palline a appiattiamo leggermente una delle due estremità.

Inforniamo per 15-20 min.

Lasciamo raffreddare completamente.

Infine spalmiamo con del formaggio molle, uniamo le due calotte e serviamo!

