

SPAGHETTI INTEGRALI CON CREMA DI PISTACCHI PESCE SPADA E CAOZEN

Gli spaghetti integrali con crema di pistacchi pesce spada e CaoZen seed mix di Melandri Gaudenzio sono un primo molto delicato e sfizioso. Il nuovo mix che Roberta ha creato è davvero particolare e si presta perfettamente a tantissimi abbinamenti. Si tratta di semi di zucca, semi di girasole, granella di fave di cacao tostate e zenzero candito, la prima volta che Roberta me lo ha fatto assaggiare era abbinato al gelato allo yogurt e me ne sono subito innamorata.

Io ho pensato ad un abbinamento con il pesce spada e la crema di pistacchi, devo dire che l'abbinamento è risultato molto buono!!



SPAGHETTI INTEGRALI CON CREMA DI PISTACCHI PESCE SPADA E CAOZEN



▪ **Ingrediente** per 4 persone

▪ 320 g di spaghetti integrali

▪ 350 g di pesce spada fresco

▪ scorza di 1 limone bio

▪ 1 cucchiaino di coriandolo in polvere

▪ erba cipollina

▪ pepe nero (sale)

▪ olio extravergine d'oliva

▪ 2 spicchi di aglio

▪ 40 g [CaoZen seed mix](http://melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=164&idM=7&idT=106)

▪ **Per la crema di pistacchi**

▪ 80 g di ricotta fresca

▪ 80 g di pistacchi non salati

▪ 40 g di olio extravergine d'oliva

▪ sale (pepe)

1. In una padella fate tostare i pistacchi e tenete da parte.
2. Nella stessa padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva e fate rosolare gli spicchi di aglio interi sbucciati, aggiungete il pesce spada tagliato in piccoli dadini. Fate rosolare, togliete dal fuoco eliminate gli spicchi di aglio ed insaporite il

pesce con la scorza di limone ed il coriandolo.

3. Frullate i pistacchi assieme alla ricotta, l'olio e gli spicchi di aglio, frullate fino a formare una crema, tenete da parte.
4. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata.
5. Con l'acqua di cottura della pasta allungate la crema di pistacchi fino a renderla morbida. Scolate gli spaghetti e metteteli in padella, unite la crema e i dadini di pesce spada.
6. Completate con l'erba cipollina tritata, il CaoZen seed mix e a piacere un filo di olio extravergine d'oliva.
7. Servite subito.





