

Prendi una padella antiaderente, in cui preparerai la salsa con cui condire la pasta. Sceglila capiente. A cottura ultimata, dovrai riversare tutto in padella.

Accendi il fuoco, a fiamma moderata, e **aggiungi** un filo d'**olio** e lo **scalogno** tagliato finemente.

Fai rosolare leggermente, aggiungendo poca acqua, affinché la cipolla non bruci. Tieni la fiamma bassa: la salsa alla brontese si cucina lentamente.

Dopo un minuto **unisci la pancetta**, o lo speck. Non appena sarà dorata, fai incontrare la pancetta con la **granella di pistacchio** di Bronte. Mmm...

A questo punto **sfuma con mezzo bicchiere di Brandy**. Se non hai questo liquore, puoi usare, in alternativa, del vino bianco.

Lascia evaporare il vino e, solo allora, **aggiungi la panna** da cucina. Se il condimento fosse troppo asciutto, aggiungi dell'acqua di cottura della pasta, in modo da ammorbidire il tutto e rendere il sugo più cremoso.

In alternativa è possibile anche usare della ricotta fresca di pecora. Io, oggi, ho usato la panna da cucina. In estate è meglio evitare la ricotta, che non è al top (se vivi in una località calda). Da settembre potrai provare anche la versione della pasta al pistacchio con la ricotta fresca. Non prima.

Suggerimento → *Maria Giovanna mi raccomanda sempre di usare pasta corta. Ecco perché oggi ho scelto delle farfalle. Puoi usare anche penne, fusilli o caserecce. A te la scelta.*

Servi il tutto con una spolverata di pistacchio

