Carbonara con pistacchi

Ingredienti per 4 persone:

300 gr.di bucatini
10 gr.di pistacchi al naturale senza guscio
200 gr.di pancetta affumicata a dadini
100 gr.di mascarpone
5 cucchiai di parmigiano
3 tuorli
50 ml.di latte
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaio di olio
mezzo bicchiere di vermut bianco dry
1 grattugiata di noce moscata
pepe in grani
sale

Preparazione

Portare a bollore 200 ml.di acqua in un tegamino, versatevi i pistacchi, fateli sobbollire per 1 minuto dalla ripresa dell'ebollizione, poi scolateli su un telo d cucina ruvido e sfregateli per eliminare le pellicole scure.
Scaldate l'olio in una padella, scioglietevi il burro e fatevi rosolare per 1 minuto la pancetta a dadini, mescolandola con un cucchiaio di legno. Unite i pistacchi e fateli insaporire per 1 minuto a fiamma media, irrorate con un vermut e fatelo evaporare (3 minuti).
Aggiungete il latte e fate addensare a fiamma media mescolando spesso finché il fondo di cottura si sarà un poco ristretto, poi aggiustate di sale.
Versate i tuorli in una ciotola e sbatteteli con una forchetta, aggiungete poi il mascarpone, poco alla volta, continuando a mescolare.
Incorporate metà del parmigiano, sempre mescolando, insaporite con un abbondante macinata di pepe e una grattugiata di noce moscata.
Portate a bollore abbondante acqua salata e fatevi cuocere i bucatini, scolateli al dente e versateli nella padella del

condimento di pancetta e pistacchi. Mescolate per 1 minuto facendoli insaporire a fiamma media , spegnete il fuoco e versate sulla pasta il condimento di uova e mascarpone, preparato in precedenza.
Mescolate velocemente, poi distribuite la pasta sui piatti e servite in tavola accompagnando con il parmigiano rimasto.