Crema di pistacchi nei barattoli

Ingredienti per 6 persone

250 gr. di pistacchi sgusciati
4 cucchiai di zucchero
4 tuorli
500 ml. di latte caldo

Fate scaldare 2 bicchieri di acqua e, quando bolle, versate i pistacchi e tuffateli circa un minuto. Scolate i pistacchi e strofinateli in un telo da cucina ruvido finche' la loro pelle si sara' staccata. Tritate finemente in un robot da cucina 150 gr. di pistacchi e riducete a granella quelli rimasti. Sbattete in una ciotola i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto gonfio di colore giallo pallido. Aggiungetevi il latte mescolate bene. Trasferite la crema in una casseruolina e cuocetela a bagnomaria. Mescolate sempre con un cucchiaio di legno, fino a quando la crema comincia a velare il cucchiaio. Spegnete il fuoco e aggiungete alla crema i due triti di pistacchi tenendo da parte 2 cucchiai della granella. Fate intiepidire e versate la crema in 4 barattoli di vetro con chiusura a vite. Lasciate raffreddare la crema prima di conservarla in frigorifero. Trasferite in un altro barattolino il trito di pistacchi rimasto. Aprite i barattoli solo al momento di servire e cospargete la crema con i pistacchi tritati rimasti. Servite con biscotti tipo lingue di gatto.