



Spaghetti con pesto di rucola e noci

16 Febbraio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINTEMPO DI COTTURA
10 MINCALORIE
620K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Spaghetti

240 g di Pomodorini rossi

1 mazzetto di Rucola

8 Noci

40 g di Parmigiano grattugiato

2 spicchi di Aglio

1 Limone bio

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per la salsa)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

Pepe

Preparazione

• Schiacciate le noci e mettetele da parte. Mondate, lavate e asciugate la rucola. Mondate e lavate i pomodorini, poi tagliateli a metà.

• Frullate nel mixer i gherigli delle noci. Aggiungete poi 2/3 della rucola, il formaggio (meno una piccola parte per la decorazione del piatto), metà dose di aglio, un pizzico di sale e po' di scorza grattugiata del limone. Frullate unendo un po'

alla volta l'olio, fino a ottenere un composto omogeneo. Alla fine condite con qualche goccia di succo di limone.

- In una padella versate l'olio, fatevi dorare a fiamma bassa per 1-2 minuti l'aglio avanzato 'vestito' (cioè con la buccia), dopo averlo schiacciato col dorso del coltello. Ponetevi i pomodorini e fateli saltare a fuoco vivace per 2-3 minuti, mescolando con un mestolo piatto; salate, pepate e tenete ancora sul fuoco altri 4 minuti circa, alla fine togliete l'aglio.
- Nel frattempo avrete lessato la pasta al dente, in una pentola con acqua bollente salata. Rimettete la padella con i pomodorini sul fuoco; scolate gli spaghetti, versateli nella padella e fateli saltare per qualche secondo a fiamma vivace.
- Togliete la padella dal fuoco e versatevi il pesto preparato, mescolate bene e poi servite, decorando ogni piatto con le foglie di rucola e il formaggio tenuti da parte.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per dare un sapore insolito a questo pesto potete sostituire le noci, del tutto o in parte, con lo stesso peso di semi di zucca e/o di girasole, procedendo poi come suggerito dalla ricetta.