

Pesto di rucola

Categoria: Portate - Salse e condimenti



Informazioni Generali

Preparazione: 5 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Molto Bassa

Il pesto di rucola è un condimento molto delicato e saporito, veloce da preparare e ideale per condire la pasta nella stagione estiva, data la sua fresca leggerezza.

La preparazione del pesto di rucola è molto semplice: basta inserire nel boccale del vostro mixer tutti gli ingredienti, frullare per qualche istante e il gioco è fatto! In poco tempo avrete un sugo fresco e saporito per condire ogni formato di pasta da voi desiderato.



Ingredienti

» Aglio 1 spicchio	» Pinoli 50 gr
» Olio di oliva extravergine 1 bicchiere circa	» Rucola 100 gr
» Parmigiano Reggiano grattugiato 50 gr	» Sale q.b.
» Pecorino grattugiato 50 gr	

Preparazione



Per preparare il pesto di rucola, per prima cosa tenete da parte qualche fogliolina di rucola e qualche pinolo che userete per guarnire i piatti. Lavate molto bene la rucola, asciugatela e mettetela nel bicchiere del vostro mixer (1) : aggiungete i pinoli, il parmigiano reggiano, il pecorino, lo spicchio di aglio, il sale e un po' di olio d' oliva (2). Cominciate a frullare a bassa velocità il tutto e, mano a mano, aggiungete il restante olio d' oliva a filo, fino ad ottenere una crema ben amalgamata e fluida (3). Se non userete immediatamente il pesto di rucola, potete conservarlo in frigorifero per qualche giorno ponendolo in un contenitore con il tappo, coperto con un filo d'olio di oliva. Al momento di mischiarlo con la pasta, ammorbiditelo mescolandolo con qualche cucchiaino di acqua di cottura.

Consiglio

Per preparare il pesto di rucola, in alternativa al robot da cucina, potete usare il **frullatore ad immersione** .

