

Tonnarelli al pesto di rucola

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 5 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso	

I tonnarelli sono un formato di pasta all'uovo simile agli spaghetti, ma dalla sezione quadrata di circa 2-3 millimetri di lato: i tonnarelli vengono chiamati anche spaghetti alla chitarra e sono ricavati da una sfoglia di pasta all'uovo che viene poggiata su di un telaio attraversato da molti fili tesi di acciaio i quali tagliano la pasta quando viene pressata su di essi con un mattarello.

I tonnarelli devono essere cotti al dente e si abbinano molto bene con condimenti ricchi e dal gusto spiccato, come il pesto di rucola, dal sapore pungente e molto saporito grazie anche alla presenza dei formaggi grattugiati.



Ingredienti

>> Pasta

tonnarelli 500 gr

...per il pesto di rucola

>> Aglio

1 spicchio

>> Pinoli

50 gr

>> Olio di oliva

extravergine 1 bicchiere

>> Rucola

100 gr

>> Parmigiano Reggiano

grattugiato 50 gr

>> Sale

q.b.

>> Pecorino

grattugiato 50 gr

Preparazione



Per preparare i tonnarelli al pesto di rucola per prima cosa lavate e asciugate la rucola, dopodiché ponetela in un mixer e aggiungete i pinoli, il Parmigiano e il Pecorino grattugiati, l'aglio schiacciato (1), un pizzico di sale e un po' di olio extravergine d'oliva. Frullate per qualche secondo, aggiungendo a filo il resto dell'olio fino ad ottenere una crema liscia e fluida (2); aggiustate eventualmente di sale. Mettete a lessare i tonnarelli in abbondante acqua salata e quando saranno bene al dente scolateli e amalgamateli al pesto di rucola (3), aggiungendo, se necessario, qualche cucchiaino di acqua di cottura per rendere più fluido il condimento. Servite i tonnarelli al pesto di rucola ben caldi.

Consiglio

Se non lo consumate immediatamente, potete conservare il pesto di rucola in frigorifero per qualche giorno, ponendolo in un contenitore a chiusura ermetica e coprendolo con un filo di olio extravergine di oliva. Al momento di utilizzarlo potete ammorbidirlo mischiandolo con un paio di cucchiaini di acqua di cottura della pasta.

