



PESTO DI RUCOLA, PINOLI E ACCIUGHE

blog.giallozafferano.it/cosaceinpentola/



Ingredienti per 4 persone:

30 g di rucola fresca (non comprate quelle in busta nei supermercati, vi prego!)

30 g di Olio d'Oliva (io Dante)

30 g di parmigiano o pecorino grattugiato

Sale

1 spicchio d'aglio

Pepe nero macinato a fresco

35 g di pinoli

Pasta formato Calamarata o altro

Acciughe sotto sale

Preparazione:

Pestare nel mortaio la rucola (precedentemente lavata, pulita e ben asciutta), i pinoli, il sale, metà spicchio d'aglio, il pepe nero, il formaggio e l'olio a filo. Intanto avrete messo a bollire l'acqua per la pasta. Eliminare la lisca all'acciuga (se presente), lavare velocemente per togliere il sale in eccesso e far insaporire l'olio con l'altra metà dello spicchio d'aglio a fiamma bassa. Appena la pasta sarà pronta e al dente, saltare in padella con il pesto, un po' d'acqua di cottura della pasta e le acciughe. Ultimare il piatto se necessario con l'olio delle acciughe cotte in padella.