



RICETTA: LINGUINE CON PESTO DI RUCOLA



Portata: Primi piatti
Olio Bertolli: Fragante
Difficoltà: Facile
Tempo di preparazione: 10 min.
Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 200 grammi di rucola
- 400 grammi di linguine
- 50 grammi di pinoli
- timo e maggiorana
- 50 grammi di parmigiano
- 1 spicchio d'aglio
- 9 cucchiai di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE

Preparazione:



Dopo aver messo da parte qualche foglia per guarnire i piatti, scotta metà della rucola in acqua bollente per un paio di minuti (1). Prepara una ciotola con acqua e ghiaccio per farla raffreddare istantaneamente appena sbollentata (2). Dopo averla scolata, asciugala e trasferiscila nel mixer con la metà "cruda" (3).



Aggiungi parmigiano, timo, maggiorana, pinoli e aglio e un pizzico di sale (4). Fai incorporare a mano a mano l'olio, per ottenere una salsa fluida (5). scola le linguine al dente e tienile un po' umide in modo da farle amalgamare meglio con il condimento. Aggiungi il pesto, mescola la pasta e impiattala aggiungendo una spolverata di parmigiano a scaglie e le fogliette tenute da parte (6). Impiatta con cura. Aggiungi le scaglie di grana e guarnisci con rucola fresca.

Olio consigliato:



Fragante