

SALSE E SUGHI

Pesto di rucola veloce

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **molto basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Un **pesto di rucola veloce**, un condimento ottimo sia per la pasta che per la carne ed il pesce. Dal sapore un po' pungente, caratteristico della rucola, saporito grazie al parmigiano e completato dal sapore rotondo delle noci.

Benché la **ricetta del pesto di rucola veloce** sia molto semplice vogliamo lasciarvi qualche piccolo consiglio per farlo in maniera perfetta, in quanto non sempre le dosi e le quantità vanno bene.

Questo pesto alla rucola diventerà un vero e proprio asso nella manica per chi vuole portare a tavola qualcosa di veloce e pratico.

Il **pesto di rucola** è una crema deliziosa che si abbina bene a molto piatti, come le [insalate](#), e poi è decisamente furba perché si può prepararla in anticipo e si può conservare quanto si vuole. Oltre che sui vermicelli si può utilizzare anche per condire riso e pasta fredda in alternativa al pesto classico. Provate questa versione che di certo vi piacerà se amate dare ai vostri piatti, sapori decisi.

Il pesto di rucola poi è anche ottimo per farcire tramezzini, panini, pizze e quant'altro, insomma un vero asso nella manica per chi vuole portare a tavola qualcosa di stuzzicante, magari durante una sera d'estate. Se seguite alla lettera la nostra ricetta siamo sicuri che conquisterà anche chi non ama molto la rucola. Fidatevi è davvero saporito e semplice!

Se cercate qualche altra ricetta per fare il pesto ecco qui di seguito altri suggerimenti:

[pesto](#)

[vermicelli al pesto di rucola e olive](#)

[garganelli con pesto di rucola e gamberetti](#)

INGREDIENTI

RUCOLA 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiari da tavola

GHERIGLI DI NOCI 10

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

1 Riunite nel bicchiere del frullatore ad immersione la rucola e l'olio.



2 Aggiungete il sale, i gherigli di noce ed il parmigiano grattugiato.





3 Frullate tutto fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Trasferitela in un contenitore e utilizzatela entro pochi giorni.



