

PRIMI PIATTI

Vermicelli al pesto di rucola e olive

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **vermicelli al pesto di rucola e olive** sono il piatto che non ti aspetti!

Un condimento alternativo per questa pasta, abbiamo deciso infatti di condirli con un pesto di rucola che di particolare non ha solo il fatto che al posto del classico basilico si sia deciso di mettere la rucola ma anche che al posto dei pinoli, solitamente usati per la preparazione del pesto, abbiamo deciso di utilizzare dei gherigli di noce. Il risultato? Un primo piatto gustosissimo, direi da leccarsi le dita!

Provate anche altre varianti di pesto, come la [pasta con pesto di zucchine e mandorle](#).

Se amate i primi con la pasta lunga, invece, vi consigliamo gli spaghetti alla carrettiera, semplici e super veloci!

INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr

RUCOLA 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da tavola

GHERIGLI DI NOCI 10

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

OLIVE NERE a piacere -

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei vermicelli con pesto di rucola, iniziate subito preparando il condimento. Riunite in un bicchiere per frullatori ad immersione la rucola, l'olio, il sale, le noci ed il parmigiano grattugiato.





2 Frullate fino ad ottenere una salsa omogenea. Regolatene la densità aggiungendo altro

olio se necessario.



3 Portate a bollire una pentola d'acqua, salatela e cuocetevi gli spaghetti al dente.



4 Trasferite il pesto di rucola in una ciotola o in un'insalatiera per condirvi la pasta.



5 Scolate gli spaghetti e uniteli al pesto nella ciotola. Mescolate per condire alla perfezione.



6 Aggiungete solo alla fine le olive nere in quantità a piacere.



7 Impiattate gli spaghetti e serviteli in tavola.



CONSIGLI

Quanto tempo si conserva questo pesto?

Puoi prepararlo la mattina per la sera, e puoi conservarlo in frigo per 24 ore.

Posso anche congelarlo?

Certo, puoi prepararlo in quantità doppie per poi metterlo in vasetti e congelarlo.

Posso usare delle olive bianche?

Direi di no, è preferibile usare le nere in modo da goderne in pieno.

Mi è avanzata parecchia rucola, come posso usarla?

Se navighi nel sito di cookaround ne trovi tantissime, io ti consiglio [pasta zafferano e rucola](#) e l'[insalata di farro con rucola e pecorino](#)