

SALSE E SUGHI

## Pesto di rucola

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



Il pesto di rucola è una salsa molto saporita. E' molto veloce da preparare con pochi e buoni ingredienti, rucola e basilico qualche gheriglio di noce e pinoli. La salsa di rucola può essere un condimento per la pasta ma anche salsa per insalate o accompagnamento per carni e pesci.

### INGREDIENTI

RUCOLA 2 mazzetti  
BASILICO 1 mazzetto  
SPICCHIO DI AGLIO 4  
PINOLI 2 cucchiaini da tavola  
GHERIGLI DI NOCI 1 cucchiaino da tavola  
SALE GROSSO 2 cucchiaini da tè  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

### PREPARAZIONE

**1** Lavare ed asciugare la rucola e le foglie di basilico.



- 2 Utilizzare un piccolo mixer e tritare finemente e separatamente i pinoli e i gherigli di noci, gli spicchi d'aglio con il sale grosso.





3 Quindi prendere un mixer grosso, mettervi la rucola,



4 le foglie di basilico e tritare il tutto a piccoli colpi senza aggiungere nient' altro per il momento.

Quando il tutto sarà sminuzzato a dovere unirvi gli altri ingredienti tritati precedentemente.



5 Mescolare a bassa velocità ed unire olio a filo servendosi dell'apposito foro.



6 Utilizzare l'olio sufficiente ad emulsionare il tutto.



**7** Trasferire il tutto in un barattolino.



**8** Aggiungere altro olio fino a coprirne la superficie.



- 9 Si può mantenere in frigo e coperto d'olio fino a 2 settimane. Utilizzare per condire la pasta aggiungendo formaggio grattugiato al momento.