

PRIMI PIATTI

Fettuccine al pesto di cime di rapa

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Le fettuccine al pesto di cime di rapa sono un primo piatto di carattere. Il basilico usato per il pesto viene in questo caso sostituito dalle cime di rapa dal sapore molto più deciso e caratteristico.

Il vero segreto dello chef consiste sicuramente nell'aggiunta del pangrattato, di quello tritato molto grossolanamente e fatto soffriggere brevemente in olio...per chi non ha problemi con l'aglio si potrebbe pensare di aggiungerne qualche pezzettino per aromatizzarlo.

Insomma un primo piatto espresso ma non per

questo banale.

INGREDIENTI

FETTUCCINE 500 gr

CIME DI RAPA 500 gr

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

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

GHERIGLI DI NOCI 10

PANGRATTATO grossolano - 4 cucchiaini da
tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Portate una pentola colma d'acqua a bollore, salatela e tuffatevi le cime di rapa pulite e tagliate a metà. Lasciatele cuocere per circa 5 minuti.





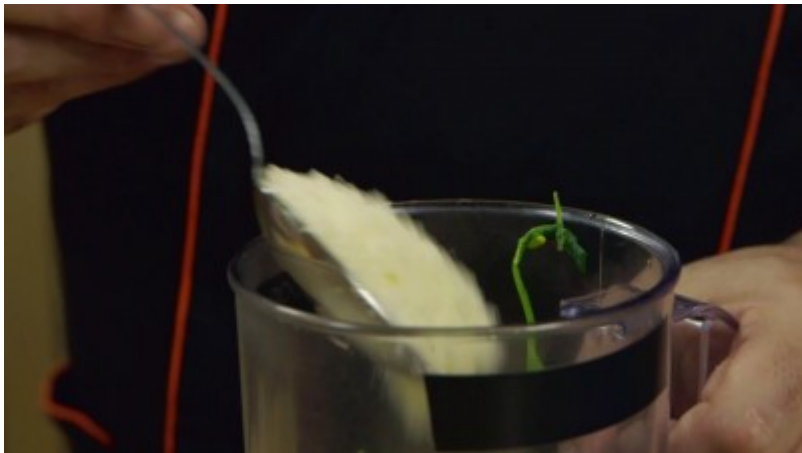
- 2** Nel frattempo preparatevi una ciotola con del ghiaccio e dell'acqua fredda. Quando le cime si saranno ben ammorbidite, scolatele e passatele nella ciotola con acqua e ghiaccio per fissarne il colore.



- 3** Scolate le cime di rapa, strizzatele bene e tritatele grossolanamente. Trasferitele nel bicchiere del frullatore ad immersione.



- 4 Aggiungete il parmigiano grattugiato, le noci e l'olio extravergine d'oliva. Frullate il tutto fino ad ottenere una purea omogenea di un bel verde brillante.





- 5 Tuffate le fettuccine nell'acqua che avevate utilizzato per cuocere le cime di rapa e lasciatele cuocere al dente.



- 6** Fate scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungete il pangrattato grossolano e fatelo arrostire ben bene.



- 7** Scolate le fettuccine e trasferitele nella ciotola di vetro con il pesto di cime di rapa, mescolate bene per condire in modo uniforme.



- 8 Servite le fettuccine ben condite nei piatti da portata e cospargete ciascuna porzione con un po' del pangrattato appena preparato.

