SALSE E SUGHI

Pesto di rucola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 2 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Il **pesto di rucola** è una variante sfiziosa del classico pesto alla genovese, ma con un tocco più pungente e deciso grazie alla **rucola fresca**. Questa ricetta è ideale per chi cerca un condimento veloce e diverso dal solito: **pronta in 5 minuti, cremosa e perfetta** da usare su pasta, **bruschette** o come base per piatti freddi. Ti basteranno pochi ingredienti e un frullatore a immersione per ottenere un pesto dal sapore unico e irresistibile!

INGREDIENTI PER IL PESTO DI RUCOLA

RUCOLA 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 gr

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO 20 gr

GHERIGLI DI NOCI 20 gr

SALE

Come preparare il pesto di rucola

1 In un boccale metti la rucola, già lavata e asciutta, aggiungi le noci, il parmigiano, il sale e l'olio.

2 Frulla con un minipimer fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Puoi personalizzare il pesto di rucola in tanti modi: al posto delle noci puoi usare mandorle, pinoli o pistacchi.
Se hai rucola un po' appassita in frigo, usala senza problemi per questa preparazione, anzi, il gusto sarà ancora più intenso.
Puoi anche aggiungere un goccio di succo di limone per esaltare la freschezza della salsa.
Se ti avanza del pesto, conservalo in frigo e usalo per condire un'insalata di farro o come salsa per un **panino gourmet**.

Come si conserva il pesto di rucola

Il pesto di rucola si conserva in frigorifero per 2-3 giorni in un vasetto ben chiuso, coperto con un filo d'olio in superficie per evitare l'ossidazione.

Puoi anche congelarlo in piccoli contenitori o vaschette per il ghiaccio e scongelarlo all'occorrenza. Evita di lasciarlo troppo tempo a temperatura ambiente.

Potresti cucinare anche...

Pesto di cime di rapa: cremoso e delicato, perfetto per la pasta.
Pesto di pomodori secchi: dal sapore intenso e mediterraneo.
Pesto di melanzane: una variante leggera e profumata.
Pesto di zucchine: dolce e delicato, ideale anche per i bambini.