

SALSE E SUGHI

Pesto di rucola

di: *Regio*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



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.

NOTE