

Ricetta: **Pesto di rucola**

Autore: WWW.MISYA.INFO

**Dosi per** : 4 persone

**Tempo di cottura** :

**Tempo di preparazione** : 15 min



Il pesto di rucola è un condimento che mi andava di provare da tempo, anziché utilizzare i pinoli, ho deciso di mettere le mandorle e ne è venuto fuori un pesto dal sapore piccantino e dolce allo stesso tempo. Potete utilizzare il pesto di rucola per condire la pasta, aggiungendo al momento un po' di acqua di cottura per diluirlo, oppure potete servirlo spalmato su dei crostini di pane o aggiungendone un cucchiaino per insaporire le vostre insalate, in tutti i casi arricchirà i vostri piatti con un sapore delicato ma al tempo stesso particolare. Se volete farne in grandi quantità potete trasferire il tutto in piccoli vasetti di vetro monoporzione, congelare e utilizzare ogni tanto un vasetto all'occorrenza, io faccio così quando preparo il pesto genovese e mi dura tutto l'inverno :P

**Ingredienti per 4 persone:**

100 gr di rucola  
50 gr di mandorle pelate  
30 gr di pecorino  
30 gr di parmigiano  
1 spicchio di aglio  
150 ml di olio extravergine di oliva

## **Procedimento**

Piccola digressione personale.. .manca un mese e mezzo alla nascita della piccola e finalmente ho tutto pronto: corredino lavato e stirato, valigia per l'ospedale pronta, culletta, carrozzino e "utility" varie pronte, la cameretta me la consegnano lunedì e così ho potuto finalmente prenotare una settimana di relax al mare. Sono davvero felice che sia riuscita a far tutto in tempi velocissimi ed ora che è quasi tutto pronto, inizia il countdown :P

Pulire la rucola, lavarla, asciugarla e metterla da parte

In un mixer mettete le mandorle insieme al pecorino, il parmigiano, lo spicchio d'aglio e 50 ml di olio extravergine d'oliva.

Mixate il tutto a velocità massima fino ad ottenere una crema.

Togliere la crema dal boccale e aggiungere la rucola spezzettata e iniziate a frullare il tutto.

Aggiungete man mano al pesto di rucola il restante olio d' oliva.

Aggiungete ora la crema di mandorle e formaggi e continuare a mixare fino ad ottenere una crema omogenea.

Trasferire il pesto di rucola in una ciotola e riporlo in frigo coperto da una pellicola dove si conserverà per qualche giorno.