

Pesto di rucola

100 gr. circa di rucola, una decina di noci, 30 gr. circa di pinoli, 2 cucchiaini di olio d'oliva, pecorino o parmigiano, un pizzico di sale

Si tritano noci e pinoli, si aggiunge la rucola, il formaggio, il sale e per ultimo l'olio. Si può spalmare su crostini così com'è o si può aggiungere dell'olio e montarlo ulteriormente per conservarlo un paio di giorni in frigo e usarlo poi per condire la pasta.

Se invece lo si usa per la pasta appena fatto lo si può allungare leggermente con l'acqua di cottura anziché con l'olio per mantenerlo più leggero, poi lo si amalgama bene in padella con la pasta e si serve con scaglie di pecorino o parmigiano.

