Spaghetti al pesto de rúcula



Pesto de rúcula

Muy buenos días. Tenía ganas de publicar una pasta al pesto, he escogido spaghettis aunque se puede utilizar cualquier tipo de pasta que os guste.

Quizá la mas conocida sea la salsa de pesto de albahaca, pero la de rúcula esta riquísima y le da cierto tono picante. Otro día os enseñare como hago la de albahaca.

Esta receta con salsa pesto de rúcula se hace rapidísimo y os aseguro que os gustará en casa.

Voy a utilizar como ingredientes aceite de oliva virgen extra, piñones, ajo, rúcula y queso pecorino romano. Si no encontráis el queso pecorino, lo podéis sustituir por un parmesano. el

sabor difiere, pero también esta bueno. Yo el pecorino lo compro en un trozo y voy rallando a medida que lo necesito.



Aceite de oliva, ajo, piñones, rúcula, y queso pecorino romano.

Los spaghettis los vamos a preparar para cuatro personas y esta vez os explico los pasos de la receta y los ingredientes a la vez.

Paso 1:

Ponemos el agua a hervir para poder cocer los spaghettis según tiempos del fabricante, cuando estén listos reservar. Recomiendo 80 gr de pasta por persona.

Paso 2:

Mientras hacemos el paso 1 , nos da tiempo al paso 2.

Con todos los ingredientes ya preparados para la salsa , la haremos en 5 minutos.

Utilizaremos 50 gr de rúcula, 1 ajo seco, un vaso grande de aceite, 12 piñones y 50 gr de pecorino rallado (o parmesano).

En un bol pondremos las hojas de rúcula (cortamos los tallos y desechamos), el ajo laminado, los piñones, y una cuarta parte del aceite de oliva. Con la batidora eléctrica vamos triturando hasta conseguir una pasta e iremos añadiendo poco a poco el aceite restante y el queso rallado. Podemos añadir mas o menos aceite según los gustos de cada uno y después pondremos la sal y rectificamos.

Paso 3:

En una sartén ponemos un poco de mantequilla , añadimos los spaghettis y la mitad de la salsa de pesto . Mezclamos bien los ingredientes.

El resto la servimos en le plato para que cada comensal se la añada al gusto.



Spaghetti al pesto de rúcula