

Spaghetti con pesto di rucola



Oggi su FraSincucina spaghetti con pesto di rucola, colorati e saporiti.

Abbiamo realizzato gli spaghetti in casa con la farina di grano duro, senza uova, ma se non avete tempo potete utilizzare anche gli spaghetti normali, delle bavette o della pasta all'uovo.

Il pesto di rucola, con mandorle e parmigiano, è molto semplice e veloce da fare e se ne avanza un pochino, nessun problema, potete congelarlo oppure utilizzarlo per condire delle bruschette.

Ingredienti per 2 persone

per gli spaghetti

200 g di farina di grano duro

100 g di acqua

3 g di sale

per il pesto di rucola

100 g di mandorle pelate

50 g di parmigiano

150 g di rucola

olio

sale

Per prima cosa prepariamo gli spaghetti.

Versare la farina in una ciotola, aggiungere il sale e l'acqua calda ma non bollente.

Amalgamare e impastare fino ad ottenere un panetto liscio. Avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare per almeno 30 minuti.



Stendere la pasta a mano o con l'aiuto dell'apposita macchina. Formare 4 strisce abbastanza lunghe e lasciarle asciugare per circa 15 minuti.

Con l'apposito rullo per formare gli spaghetti tagliare la pasta, infarinare e lasciare su un tagliere fino al momento della cottura.



Per la preparazione del pesto, lavare la rucola e scolarla bene.

In un mixer tritare le mandorle con il parmigiano, aggiungere la rucola, l'olio e tritare fino ad ottenere una crema omogenea.



Aggiustare di sale e aggiungere se necessario ancora un po' di olio.

**Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata.
In una padella capiente, scaldare qualche cucchiaio di pesto, aggiungere un filo d'olio e l'acqua di cottura della pasta per formare una crema.**



Scolare la pasta, saltarla nel pesto (se necessario aggiungerne un altro po') ed impiattarla.



Per la decorazione del piatto potete utilizzare dei pomodorini e una spolveratina di parmigiano grattugiato.