

TAGLIOLINI AL PESTO DI RUCOLA, MANDORLE E POMODORI SECCHI

Ricetta dello chef: **Claudia Crociani**
crociani.claudia@libero.it

PER QUATTRO PERSONE

200GR RUCOLA
50GR PARMIGIANO
35GR MANDORLE
UNO SPICCHIO DI AGLIO
FIOR DI SALE
360GR TAGLIOLINI FRESCHI
45 GR POMODORI SECCHI
80GR RICOTTA ROMANA

PESTARE IN UN MORTAIO 200GR DI RUCOLA CON 40-50GR DI PARMIGIANO, UN MUCCHIETTO DI MANDORLE TOSTATE IN UNA PADELLA ANTIADERENTE, UNO SPICCHIO DI AGLIO E UN PO' DI FIOR DI SALE.

AGGIUNGERE A FILO OLIO DI OLIVA FINO AD OTTENERE LA CONSISTENZA DESISERATA. CUOCERE LA PASTA IN ABBONDANTE ACQUA SALATA, AL MOMENTO DI CONDIRE AGGIUNGERE 45 GR DI POMODORI SECCHI TRITATI E VOLENDO UN PAIO DI CUCCHIAI DI RICOTTA ROMANA.

(IL PESTO LO POTETE CONGELARE O CONSERVARE IN FRIGO IN UN VASETTO DI VETRO COPERTO DI OLIO PER UNA SETTIMANA.)