

Spaghetti alla rucola

(pronti in circa venticinque minuti)

Ingredienti per 4 persone:

gr. 500 di spaghetti,
gr. 250 di rucola,
uno spicchio di aglio,
qualche gheriglio di noce,
un cucchiaino di pinoli,
olio, grana grattugiato, sale.

Procedimento:

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua per la cottura della pasta, non appena bolle salatela e buttatevi gli spaghetti; cucinateli al dente.

Nel frattempo mondate e lavate la rucola, tagliuzzatela grossolanamente e mettetela nel frullatore insieme con l'aglio sbucciato, i gherigli di noce, i pinoli e mezzo bicchiere di olio (preferibilmente extra vergine di oliva).

Frullate a lungo fino ad ottenere una salsa omogenea che insaporirete con una presa di sale. Unitevi qualche cucchiaino di grana grattugiato e mettete la salsa ottenuta in una terrina che terrete al caldo sopra una pentola con acqua bollente.

Scolate la pasta, unitela nella terrina alla salsa e cospargete con 2-3 cucchiaini di grana, mescolate e servite subito ben caldo.

Buon appetito !!