

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Fusilli al pesto di rucola

Strawberry · Wednesday, April 20th, 2016

### • **Ingredienti:**

- 400gr fusilli
- 30gr pinoli
- 30gr gherigli di noce
- 200gr rucola
- 30gr pecorino grattugiato
- 120gr parmigiano grattugiato
- olio di oliva
- sale

### **Preparazione:**

Mondate la rucola, lavatela e asciugatela, frullatela con le noci,i pinoli, sale, 70gr di parmigiano e il pecorino,aggiungete l'olio piano piano e continuate a frullare fino ad ottenere una salsa omogenea. Cuocete i fusilli in acqua salata, scolateli e conditeli con la salsa di rucola, servite su di un piatto da portata con il rimanente parmigiano .

This entry was posted on Wednesday, April 20th, 2016 at 4:45 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.