

Farfalloni al pesto di rucola e cacioricotta

Ingredienti per 4 persone:

350 g Farfalloni "La fabbrica della pasta di Gragnano"
200 g di rucola
100 g di pinoli
200 g di Grana Padano
100 g di pecorino romano
250 ml di olio evo
sale
1 spicchio d'aglio
100 g di pomodorini
cacioricotta fresco



Procedimento

Per preparare i Farfalloni al pesto di rucola iniziare col pulire e lavare la verdura, quindi scolare e asciugarla bene con uno canovaccio da cucina.

Inserire poi la rucola nel bicchiere del frullatore, aggiungere i pinoli, il Grana, il pecorino, lo spicchio d'aglio e il sale. Aggiungere una piccola parte dell'olio e azionare il frullatore. Aggiungere piano piano la restante parte dell'olio fino ad ottenere una crema fluida.

A questo punto cuocere la pasta in acqua salata (si consiglia 1 litro di acqua e 10g di sale ogni 100g di Pasta), scolarla e versarla in una ciotola, aggiungere il pesto di rucola preparato in precedenza e mescolare bene.

Servire le Farfalle al pesto di rucola aggiungendo in ogni piatto qualche pomodorino tagliato a spicchi, cacioricotta grattugiata a scaglie e della rucola in foglie. Terminare con un filo di olio a crudo e servire. Se vi dovesse avanzare il pesto di rucola, potete congelarlo o conservare per qualche giorno in frigo chiuso in un barattolo di vetro con un filo di olio in superficie.