



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE



## Pasta al pesto di rucola selvatica

### Ingredienti (per due persone):

300 gr. di rucola selvatica.

1 spicchio di aglio.

2 noci.

1 cipollotto

Olio evo.

Parmigiano

2 fettine di speck.

180 gr. di farfalle.

### Preparazione:

Lavare bene la rucola eliminando il gambo in eccesso e tenendo solo le foglie. In un tegame far rosolare il cipollotto con un filo di olio. Quindi aggiungere la rucola bagnata e farla cuocere per 5 o 10 minuti. Al termine frullare il tutto aggiungendo un filo d'olio, le noci e lo spicchio di aglio. Quindi lo speck tagliato a pezzetti.

Scolare la pasta al dente e mettete da parte un po' di brodo da aggiungere al pesto in modo che risulti più cremoso. Amalgamare bene la pasta e servire dopo aver aggiunto formaggio grana grattugiato o in scaglie.

Nonno Lucio