

Pasta con pesto di rucola e peperoni



ingredienti

200 g di pasta di grano duro
100 g di rucola
25 g di pistacchi salati
10 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
uno spicchio d'aglio
un piccolo peperone rosso
olio extravergine d'oliva
sale

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

25 min

2 persone

procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta.

Nel frattempo, lavare e mondare i peperoni, eliminando i semi ed i filamenti centrali, quindi tagliarli a striscioline. In un saltapasta, scaldare due cucchiaini di olio, unire i peperoni a listarelle e due cucchiaini di acqua, salare e farli cuocere a fuoco dolce con il coperchio. A cottura quasi ultimata, togliere il coperchio e farli saltare fino a rosolarli bene.

Mentre i peperoni cuociono, preparare il pesto di rucola. Nella caraffa del robot, tritare finemente i pistacchi, lo spicchio d'aglio pelato e privato del germoglio centrale e la rucola, quindi unire l'olio fino a conseguire la densità desiderata (io ho usato circa 50 g di olio). Unire quindi il Parmigiano Reggiano grattugiato e amalgamare bene.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nel saltapasta con i peperoni; unire il pesto e saltare pochi minuti a fuoco vivace per distribuire bene il condimento. Servire subito.