

# Pesto rucola e mandorle

Il pesto rucola e mandorle è la versione meno “nobile” del classico pesto alla genovese, dove il basilico viene sostituito appunto dalla rucola e i pinoli dalle mandorle. Personalmente lo utilizzo molto per condire insalate oppure spalmato su un crostino di pane abbinato ad un formaggio caprino.

---

Tempo di preparazione: 2 minuti

Dosi per: 4 persone

## Ingredienti

50 gr di mandorle spellate  
80 gr di rucola  
35 gr di parmigiano grattugiato  
120 ml di olio EVO  
sale e pepe q.b.

1. Poniamo tutti gli ingredienti all'interno di un recipiente stretto ed alto, con il frullatore ad immersione tritiamo il tutto fino ad ottenere un paté omogeneo e liscio (2-3 minuti).
2. Il pesto rucola e mandorle è pronto per essere utilizzato per accompagnare carne, insalata, pasta etc.

---

Consigli: Il pesto rucola e mandorle può essere conservato in

un contenitore chiuso ermeticamente, in frigorifero per 4-5 giorni.



