

Paccheri con pesto di rucola e pomodorini



INGREDIENTI

- 360g paccheri
- 1 confezione di rucola in busta 100g
- 50ml olio EVO
- 20g mandorle
- 50g pecorino
- 50g parmigiano
- 70g basilico
- 100g pomodorini datterini

PREPARAZIONE

Iniziamo a cuocere i paccheri per 15 minuti in abbondante acqua salata e nel frattempo prepariamo il nostro pesto frullando rucola, basilico, mandorle, pecorino, parmigiano, un pizzico di sale ed olio EVO fino ad ottenere una consistenza cremosa.



Tagliamo a metà i pomodori datterini, quindi scoliamo i paccheri al dente in una ciotola e andiamo a condirli con il nostro pesto. Infine, serviamo guarnendo con i datterini ed un filo di olio EVO a crudo.