**pesto di rucola e olive**

I **vermicelli al pesto di rucola**

**Dosi & Ingredienti**

* **Vermicelli** 400 gr
* **Rucola** 100 gr
* **Parmigiano Reggiano** 3 cucchiai da tavola
* **Gherigli di noci** 10
* **Olio extravergine d'oliva (EVO)** 4 cucchiai da tavola
* **Olive nere** a piacere - q.b.
* **Sale** q.b.

**Preparazione**

Quando volete realizzare la ricetta dei vermicelli con pesto di rucola, iniziate subito preparando il condimento. Riunite in un bicchiere per frullatori ad immersione la rucola, l'olio, il sale, le noci ed il parmigiano grattugiato.

2

Frullate fino ad ottenere una salsa omogenea. Regolatene la densità aggiungendo altro olio se necessario.

3

Portate a bollore una pentola d'acqua, salatela e cuocetevi gli spaghetti al dente.

4

Trasferite il pesto di rucola in una ciotola o in un'insalatiera per condirvi la pasta.

5

Scolate gli spaghetti e uniteli al pesto nella ciotola. Mescolate per condire alla perfezione.

6

Aggiungete solo alla fine le olive nere in quantità a piacere.

7

Impiattate gli spaghetti e serviteli in tavola.