

Pesto di rucola



FACILEeBUONO

Un mazzetto di rucola
2 cucchiaini di anacardi
1 cucchiaino raso di formaggio grattugiato
1 spicchio d'aglio
3 cucchiaini di olio d'oliva

Pesto senza pinoli



Laviamo e asciughiamo la rucola e sbucciamo l'aglio.

Mettiamo nel mixer tutti gli ingredienti a parte l'olio d'oliva e mixiamo per bene.

Incorporiamo l'olio d'oliva e continuiamo a mixare in modo che gli ingredienti siano amalgamati ottenendo una salsa omogenea.

Questa ricetta del pesto di rucola light, senza pinoli, è un gustoso e particolare condimento da usare come condimento per pasta.