

Pasta cremosa al pesto

Per la ricetta della pasta cremosa al pesto potrete usare qualsiasi tipo di pasta corta e condirla con la scarola bollita e poi frullata assieme alle mandorle e al pecorino, potrete variare sostituendo la metà del pecorino con il parmigiano grattugiato.



INGREDIENTI

- 320 g **Pasta corta**
 - 200 g **Indivia scarola**
 - 1/2 dl **Olio di oliva**
 - 40 g **Mandorle pelate**
 - 30 g **Mandorle affettate**
 - 60 g **Pecorino romano**
 - 1 pizzico **Peperoncino**
 - q.b. **Sale**
-

PREPARAZIONE



Cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Pulite la scarola, lavatela e spezzettate le foglie. Quindi mettetela nel frullatore con le mandorle pelate, metà del pecorino e una presa di sale, frullate il tutto e aggiungetevi un filo d'olio per ottenere un composto cremoso.



Versate la salsa in una larga padella, scaldatelo, unendo un mestolo di acqua di cottura della pasta, aggiungete la pasta scolata e mescolate.



Servite la pasta nei piatti individuali cosparsa con del pecorino, le mandorle affettate e il peperoncino.